

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2023 - blanc



Le voici, le monstre sacré du Palatinat, et plus globalement du vignoble allemand, le Riesling sec qui rivalise, chaque année ou presque, avec une autre légende, le G-Max signé Keller, pour prétendre au titre de plus grand Riesling sec du millésime... Ce Kirchenstück déploie une intensité, une profondeur et une complexité de structure que l'on ne retrouve que dans de très rares flacons de par le monde.

Fierté de la famille Bürklin-Wolf, qui a toujours vu en lui « le Montrachet du Palatinat », le terroir du Kirchenstück occupe une position centrale exceptionnelle, sur la commune de Forst, au pied de la montagne du Haardt. Dans la classification royale des vignobles, établie en 1828 par le royaume de Bavière, le Kirchenstück fut le seul à obtenir la note maximale de 65 points. On raconte même que deux siècles auparavant, pendant la guerre de Trente Ans, le général commandant les armées espagnoles ordonnait à ses soldats de saluer ce majestueux vignoble, en signe de respect...

Vous l'aurez compris, c'est un véritable chef d'oeuvre de la nature que ce vignoble de poche, d'un peu plus de 3 hectares, sur lequel la famille Bürklin-Wolf exploite une vigne de près de 40 ans, sur 50 ares seulement.

Comme son voisin de Ungeheuer, le vignoble de Kirchenstück bénéficie d'une pente raide orientée au Sud-Est, qui permet un réchauffement rapide de la roche basaltique dont le sol est formé. En outre, la présence de couches d'argiles et de sables, en profondeur, permet un équilibre hydrique optimal. La vigne y puise l'eau dont elle a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin son relief épicé caractéristique. Le Riesling atteint ici un niveau de complexité, une classe et une précision d'expression uniques.

Parfaitement servi par une vinification sans intrant, sur des levures indigènes, suivi d'un élevage en foudre pendant 15 mois, le Grand Cru Kirchenstück est un sommet de pureté raffinée. Ici, le coeur de fruit pur et jaillissant, autour de l'abricot, la pomme Granny, le citron d'Amalfi à peine confit et la mandarine, s'entoure d'un mystérieux halo fumé, évoquant poussière de roche et encens. Quelques épices délicates, entre cumin, piment frais, gingembre et poivres asiatiques, relèvent de nouvelles vagues de fruits, convoquant le coing, le fruit de la passion et une once de goyave. Des notes de sauge, de verveine et d'herbes tisanières complètent cette composition à l'équilibre magistral. Il se dégage une impression d'assurance sereine, entre langueur et puissance.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, l'équilibre entre la sensation de force tellurique et la finesse de grain est extraordinaire. L'entame traçante, fuselée, s'élargit ensuite pour laisser se déployer un fruit pur et énergique, autour des fruits à noyau, du fruit de la passion et des zestes de citron. Un fruit qui arrondit les contours d'une roche omniprésente, presque dominatrice. Concentré de percussion minérale et d'énergie, véritable géant encore comprimé dans sa chrysalide, ce Kirchenstück impressionne déjà.

Nous invitons la poignée de chanceux qui auront la possibilité d'en acquérir un flacon à être patient et à l'encaver au moins 10 ans. Ils seront récompensés au centuple et comprendront alors pourquoi le Riesling Grand Cru Kirchenstück est un vin de légende. On laissera au critique spécialisé Stuart Pigott le mot de la fin : « Goûter ce Kirchenstück, c'est comme rencontrer le Dieu du vin ! »

Quantité limitée à 1 Bouteille par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : multi-dimensionnel, intense : abricot, pomme Granny, citron d'Amalfi, mandarine, poussière de roche, encens, cumin, piment, gingembre et poivres, coing, fruit de la passion, goyave, sauge, verveine, herbes tisanières.

Bouche : finesse de grain extraordinaire. L'entame traçante, fuselée, s'élargit ensuite pour laisser se déployer un fruit pur et énergique (fruits à noyau, fruit de la passion, zestes de citron). Un fruit qui arrondit une roche omniprésente, presque dominatrice.

Accords mets-vins : Un homard grillé, beurre d'agrumes et estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2031 et 2061

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique