

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



Parmi la collection unique de Grands Crus de Dr. Bürklin-Wolf, le célèbre Ungeheuer occupe une place centrale, révélant toute la race des grands terroirs basaltiques et de leurs sols sombres et profonds, d'origine volcanique, qui ont largement contribué à la réputation exceptionnelle des meilleurs terroirs du Palatinat du Nord.

Situé juste en face du mythique Kirchenstück, le vignoble d'Ungeheuer exploité par le Domaine occupe un hectare, planté voici une petite quarantaine d'années, au cœur de la meilleure partie du Grand Cru. Ici, l'inclinaison importante vers le Sud-Est réchauffe rapidement la roche volcanique brune pour une maturation précoce et très aboutie des baies.

En outre, la présence d'argiles et de sables gréseux assure un équilibre hydrique optimal. Le système racinaire y puise l'eau dont il a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin ce goût épicé et fumé si particulier. De sa proximité avec les terroirs voisins de Deidesheim, le fruit tire aussi cette rondeur expressive, ce volume et cette gourmandise irrésistibles.

Dès le premier nez, le vin se montre incroyablement complexe et expressif, s'ouvrant sur un registre d'abord fumé et empyreumatique, convoquant pierre-ponce et silex frotté, thé fumé et feuille de tabac séchée, mais aussi quelques noisettes grillées. Puis vient le fruit, mûr et enjôleur, sûr de ses charmes : on se régale de parfums de chutney de mangue, d'abricot, de fruit de la passion. Plus on avance, plus ce fruit gagne en peps, en énergie, autour du citron yuzu, d'une mandarine bien acidulée et d'une pêche de vigne. Quelques notes de beurre maniée, de mie de pain et de chocolat blanc apportent un brin de sensualité avant de repartir vers le laurier frais et la citronnelle. Un bouquet d'une rare complexité !

Dès l'entame, on ressent l'équilibre somptueux d'un jus dense et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste d'orange, de rhubarbe et de fruit de la passion finement acidulé. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement et l'excitation des papilles. Juteux, intense, à la fois charmeur et parfaitement ciselé, ce Grand Cru Ungeheuer, à la persistance impressionnante, se hisse avec une facilité déconcertante parmi les plus brillants Rieslings secs du millésime. Bravo.

Un joyau à apprécier idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un homard grillé au feu de bois, accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices ou des ravioles de canard pochées dans un bouillon thaï aux cinq parfums.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair et lumineux

Nez : complexe, expressif : pierre-ponce, silex frotté, thé fumé, feuille de tabac séchée, noisette grillée, mangue, abricot, fruit de la passion, mandarine, citron yuzu, pêche de vigne, beurre maniée, mie de pain, chocolat blanc, laurier, citronnelle.

Bouche : équilibre somptueux d'un jus dense et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste d'orange, de rhubarbe et de fruit de la passion. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement.

Accords mets-vins : idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki grillés ou un homard grillé au feu de bois, accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2053 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique