

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



Autre pièce-maîtresse de l'extraordinaire collection de Grands Crus signés Bürklin-Wolf, ce Kalkofen doit son nom à la présence très ancienne d'un four à chaux sur ce vertigineux coteau bordant les montagnes du Mittelhaardt.

Au coeur du vignoble de Deidesheim, ce lieu-dit s'étend sur un étroit éperon calcaire, majoritairement exposé au Sud : il bénéficie d'un micro-climat relativement chaud. Les vignes du Domaine occupent à peine 70 ares : elles s'enfoncent dans un substrat mêlant argiles et éboulis calcaires, qui donne toute son identité à ce Riesling charmeur et expressif. D'un côté, la profondeur de structure des argiles, la sensation de plénitude d'un raisin bien mûr, de l'autre cette vibration minérale, cette énergie saline typique des grands rieslings de calcaires.

La matière première de haut vol est parfaitement servie par un élevage en foudres, sur lies fines, d'une quinzaine de mois au total. Dès le premier nez, charmeur et expressif, le vin affiche la couleur, solaire, chatoyante et voluptueuse. On se régale de parfums estivaux de pêche jaune, d'ananas juteux et de mangue, rehaussés de quelques notes de citron de Menton ou d'Amalfi. Ici, on regarde résolument vers le Sud et même la Méditerranée. On pense aux parfums caressants du jasmin, de la fleur de sureau et de l'hibiscus. L'empreinte du sol évoque une pierre chaude, mouillée par une pluie d'été, tandis que des notes d'herbes séchées s'élèvent du verre en fines volutes convoquant l'origan, le thym citron ou même le romarin. Quel fascinant voyage !

La bouche n'est pas en reste : les équilibres sont somptueux. D'un côté, une entame à la matière dense et texturée, aux contours presque huileux, de l'autre une arête saline qui donne un relief incroyable au milieu de bouche. On se régale de saveurs de fruits à noyau et de fruits exotiques, complétées d'agrumes confits, entre citron et mandarine. Mais au fil de la dégustation, c'est bien la roche calcaire qui triomphe, donnant à la finale une intensité hors-norme et, surtout, cette salinité ultra-salivante. Une touche anisée de graine de fenouil finit de nous emporter, très haut et très loin. L'imbrication du fruit et du sol est juste parfaite. Bravo !

Un grand vin de chair et de relief, taillé pour une belle table gastronomique. On pense à un navarin de homard au romarin, s'inspirant de la célèbre recette de Bernard Pacaud. Ou à un Saint-Pierre aux épices, préparé à la façon « retour des Indes » des Roellinger père et fils.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : séducteur mais élégant, raffiné :
pêche jaune, ananas, mangue, citron
de Menton ou d'Amalfi,
pamplemousse, jasmin, fleur de
sureau et de l'hibiscus, pierre chaude
mouillée par une pluie d'été, origan,
thym citron, romarin.

Bouche : équilibres somptueux,
matière dense et texturée aux
contours caressants, huileux, arête
saline donnant un relief incroyable au
milieu de bouche, fruits à noyau et
exotiques, agrumes confits. La roche
calcaire triomphe : finale intense et
saline.

Accords mets-vins : un navarin de
homard au romarin, s'inspirant de la
célèbre recette de Bernard Pacaud.
Ou à un Saint-Pierre aux épices,
préparé façon « retour des Indes » des
Roellinger père et fils.



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