

Dr. Bürklin Wolf - Deidesheim Riesling Village - 2023 - blanc



Sur ce remarquable millésime 2023, le Deidesheim Village du domaine Dr. Bürklin-Wolf incarne à la fois la rigueur viticole et la finesse stylistique de ce grand nom du Palatinat. Ce millésime, souvent comparé à 2019, s'est distingué par des conditions climatiques contrastées : un printemps humide favorable à la recharge des sols, un été chaud ponctué de pluies diluviennes exigeant une vigilance constante et un tri rigoureux, puis un mois de septembre sec et ensoleillé, propice à une maturation lente et homogène des raisins.

Le vin est issu d'un assemblage de parcelles réputées de Deidesheim : Mäushöhle, Herrgottsacker, mais aussi des jeunes vignes des grands crus Langenmorgen et Kalkofen, toutes cultivées selon les principes de la biodynamie. Les vendanges sont manuelles, les fermentations spontanées, et l'élevage se fait sur lies fines dans de grands fûts de chêne, dans une approche où précision et pureté priment. Le profil est sec (moins de 1 g/l de sucre résiduel), porté par une acidité ciselée. Salinité, droiture et éclat du fruit définissent cette cuvée tranchante et expressive, parfaite introduction au style cristallin des Ortsweine de Bürklin-Wolf.

Les premiers arômes qui s'échappent du verre dessinent une trame sobre et nette. Même dans sa jeunesse, le vin se révèle d'abord sur un registre empyreumatique fin évoquant la pierre chaude, le silex, la mine de crayon. Quelques arômes de bois noble viennent parfaire cette entrée en matière particulièrement élégante. Après quelques minutes d'aération, apparaissent des agrumes confits : la mandarine en liqueur Napoléon, l'écorce de yuzu et un citron jaune. Le vin gagne en volume, en sensualité gourmande soutenue par des notes florales de jasmin, d'anis étoilé et de graine de fenouil. Ce nez, sobre mais nuancé, où la poire fraîche et la pêche s'immisce maintenant, révèle une construction aromatique complexe, sans débordement, à l'image du style du domaine, mais stupéfiant pour un simple "village".

En bouche, le vin se montre encore retenu et assez compact : il lui faudra un peu de vieillissement pour se dévoiler pleinement. L'attaque est marquée par une trame fumée et minérale, en cohérence avec le nez, qui encadre un noyau de fruits blancs pulpeux et toniques. La texture est fine, tendue par une acidité précise, aux accents citronnés, qui structure l'ensemble. Un discret accent balsamique évoquant résine de pin ou d'eucalyptus et vient prolonger cette tension, sans excès. La matière, fluide et aérienne semble glisser sur le palais, avec un toucher évoquant des sols sableux ou des grès polis par le temps. Le vin ne cherche ni la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

largeur ni l'onctuosité, mais une forme d'équilibre sec, porté par une salinité qui s'intensifie en finale. Cette sensation saline prolonge la persistance et provoque une salivation continue.

Ce vin appelle une cuisine précise et joyeuse ! On pense à une langoustine grillée, servie avec un cresson poêlé et une émulsion légèrement truffée pour souligner les arômes fumés. Avec le temps, il gagnera à être associé à des plats plus relevés, comme un pho vietnamien au bouillon clair, parfumé de gingembre, clou de girofle, cannelle et badiane, et généreusement garnie d'herbes fraîches.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Deidesheim Riesling Village - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, léger reflet vert

Nez : Cristallin et complexe : pierre chaude, silex, mine de crayon, mandarine en liqueur Napoléon, écorce de yuzu et citron jaune, notes florales de jasmin, d'anis étoilé et de graine de fenouil, poire fraîche, pêche blanche

Bouche : Matière ample, compacte qui ne demande qu'à s'assouplir. Une trame fumée qui encadre un noyau de fruits blancs pulpeux et toniques. La texture est fine, tendue par une acidité précise, aux accents citronnés. Un souffle baslamique. Long et salin

Accords mets-vins : Une langoustine grillée, servie avec un cresson poêlé et une émulsion légèrement truffée pour souligner les arômes fumés. Avec le temps, un pho vietnamien au bouillon clair, parfumé de gingembre, clou de girofle, cannelle, badiane et ngo gai



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique