

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Gerümpel Premier Cru Riesling - 2023 - blanc



Dans la formidable collection de premiers et grands crus patiemment isolés par le Domaine, le 1er Cru Gerümpel constitue un formidable témoignage d'une histoire viticole multi-séculaire sur les pentes escarpées du Mittelhaardt. Figurez-vous que les premiers écrits sur la qualité de ce terroir remontent à 1429 ! Le nom de ce cru fait d'ailleurs référence au propriétaire de ces terres au 15ème siècle, un certain Monsieur Grympel.

Depuis, ce terroir n'a jamais perdu de son aura. La famille Bürklin-Wolf possède près de la moitié des 13 hectares que compte ce site d'exception, aux sols pentus de grès rouges et jaunes. Sur le plan géologique, il présente beaucoup de similitudes avec son prestigieux voisin, situé quant à lui sur la commune de Forst, le Grand Cru Pechstein. Ce terroir plutôt précoce, souvent balayé par un vent du Sud qui le réchauffe, permet au riesling d'atteindre de très belles maturités.

Après un élevage privilégiant les grands foudres âgés, ce 1er Cru Gerümpel brille aujourd'hui d'une subtile complexité, mêlant la sensualité d'un fruit mûr, gourmand, pulpeux, avec la fraîcheur des agrumes et de notes mentholées et balsamiques. Le nez dégage une sensation de pureté cristalline fascinante, bien que difficile à décrire en détail tant ici tout semble entremêlé dans un halo lumineux, brillant. L'empreinte pierreuse est bien là, apportant ses notes délicatement fumées de silex frotté ou de pierre-ponce. La volupté de la poire Williams et des fruits jaunes domine : on pense à la pêche jaune rôtie, subtilement miellée, à l'ananas, à une banane écrasée et à un coulis de mangue. La tarte au citron meringuée n'est pas loin, contribuant à affoler nos sens et nous ouvrir l'appétit.

L'aération prolongée nous emmène davantage vers l'expression minérale et vers un vent de fraîcheur : une note subtile d'hydrocarbures précèdent des effluves plus mentholés et balsamiques de feuille d'eucalyptus, d'aiguille de pin. La complexité est impressionnante à ce niveau.

C'est en bouche que l'éclat du fruit explose littéralement sur les papilles, nous régaland de saveurs franches et toniques de pomme Granny, de prune verte, de mirabelle, de pulpe d'orange ou de clémentine, de citron vert, de pamplemousse ou encore de fruit de la passion ou de rhubarbe. Le vin a su puiser dans ce sol d'origine volcanique une énergie jaillissante, aux accents épicés, aux amers subtils. Poivre blanc, cardamome verte, bâton de réglisse et écorce séchée de kumquat relèvent un cœur fruité dense et enveloppant. Plus on se rapproche de la finale, plus la trame empyreumatique et saline s'affirme, réclamant viandes ou crustacés

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grillés. Ici, tout semble couler de source, s'enchaîner avec beaucoup de naturel et une énergie, un enthousiasme communicatifs !

Jeune, ce formidable Premier Cru conviendra parfaitement à des sashimis au wasabi ou un tartare de daurade bien relevé . Vous pourrez aussi sortir le barbecue ou la plancha, et préparez vos brochettes de gambas marinées aux épices, vos tricandilles bordelaises ou vos « weisswurst » munichoise. Dans quelques années, vous pourrez opter pour un filet mignon de porc, sauce moutarde et curry, ou une escalope de veau à la sauge.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Gerümpel Premier Cru Riesling - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, léger reflet vert

Nez : Voluptueux et tonique : silex frotté, pierre-ponce, poire Williams, pêche jaune rôtie, subtilement miellée, ananas, banane écrasée, coulis de mangue. Tarte au citron meringuée. Eucalyptus, aiguille de pin. Hydrocarbure léger

Bouche : Gorgée de l'énergie fruitée de la pomme Granny, la mirabelle, l'orange, le citron vert, le pamplemousse, le fruit de la passion, la rhubarbe. Une trame empyreumatique et épicée de poivre blanc, bâton de réglisse, cardamome. Persistance saline

Accords mets-vins : Sortez le barbecue ou la plancha : brochettes de gambas marinées aux épices, tricandilles bordelaises, « weisswurst » munichoise. Dans quelques années, un filet mignon de porc, sauce moutarde et curry, ou un quasi de veau à la sauge



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2043

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique