

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Rechbächel Premier Cru Riesling Monopol - 2023 - blanc



Fort d'une classification qu'il a établie à l'orée des années 1990, en s'inspirant de la hiérarchisation des terroirs du Palatinat établi par le Royaume de Bavière en 1828 mais aussi de la classification bourguignonne, le Domaine Dr. Bürklin-Wolf a répertorié pas moins de 9 Grands crus (GC) et 6 Premiers Crus (PC) en son sein. Autant de terroirs à l'identité climatique et géo-pédologique affirmée.

Rechbächel est un de ces premiers crus, exploité en monopole par la famille. Il s'étend sur 3,12 Ha. Exposé au sud, il bénéficie d'un ensoleillement optimal qui réchauffe les sols de galets de grès rouges et jaunes, contribuant au mûrissement idéal du raisin. Le sous-sol de roche fluviale alimente les racines de la vigne en eau et les imprègne d'une intense minéralité que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. De ce terroir singulier, conduit en bio-dynamie depuis plus de 20 ans, naissent des Rieslings de grande envergure, à la fois gourmand, concentrés et longiligne, tendus par une trame saline et une énergie interne prodigieuse.

Millésime contrasté et exigeant, 2023 a débuté par un printemps pluvieux, utile pour recharger les sols, suivi d'un été chaud entrecoupé d'averses intenses, propices au développement du botrytis. La sélection à la vigne fut donc primordiale. Un mois de septembre sec et lumineux a permis une maturation complète et homogène. Les meilleurs domaines ont su tirer parti de ces conditions pour produire des vins secs d'une grande pureté, marqués par une acidité fine, une salinité structurante et une précision aromatique remarquable.

À l'ouverture, le vin joue à cache-cache. Jeune et un brin réservé, il prend son temps. En premier rideau, la fraîcheur végétale et chlorophyllienne s'invite sur des évocations de cosses de petit pois, d'ortie froissée, de fève fraîche, de verveine et d'armoise. C'est croquant, vert tendre et furieusement vivant. Puis l'aromatique s'élargit, plus estivale et chatoyante : une touche d'hydrocarbure bien fondue vient relever les fruits du verger mûrs et juteux, entre pêche jaune et abricot avant qu'un zeste de cédrat confit ne donne de l'élan. Une once d'ananas ajoute encore à la gourmandise du propos. À l'aération, le vin change encore de tonalité, renouant avec cette prodigieuse énergie qui fait la marque de ce terroir : les agrumes s'imposent avec précision, convoquant citron vert, yuzu, et une minéralité légère se dessine, entre pierre à fusil et fumée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

douce. Un nez qui se renouvelle en permanence et donne envie d'y revenir.

La bouche impressionne par sa verticalité et sa puissance fuselée. L'attaque charme par sa netteté : de fines notes d'hydrocarbure et d'épices, presque piquantes, précèdent des arômes de poire et de pomme verte, mais aussi de pêche de vigne et d'une touche de rhubarbe, soulignant la sensation acidulée. La matière s'installe, encore tendue, portée par la mirabelle fraîche et quelques accents plus suaves évoquant un clafoutis tiède. Ces notes légèrement sucrées contrebalancent l'acidité rectiligne. Le riesling agit ici comme un révélateur du terroir : une salinité prononcée vient titiller les bords de la langue. La finale, précise, tendue mais sans dureté, laisse en bouche quelques épices poudrées rappelant le mélange bulgare : sésame, rose, lin et pointe de safran. C'est juste superbe de complexité !

Ce vin mérite deux à trois ans de repos pour affirmer sa structure et commencer à déployer ses ailes de géant. On l'imagine alors face à un tajine de lotte au citron confit ou une volaille pochée dans un bouillon au curry doux et lait de coco. Dans le temps, une tentacule de poulpe grillée au paprika fumé lui apportera un bel écho salin et épicé.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Rechbächel Premier Cru Riesling Monopol - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : Pur, frais : cosses de petit pois, ortie froissée, fève fraîche, verveine et armoise, énergie tonique du citron vert, du yuzu, poire Williams, pêche jaune, abricot, ananas, gingembre, clou de girofle, note terpénique, pierre à fusil

Bouche : Fraîcheur, densité et allonge : acidité citronnée salivante, un fruit tonique et radieux autour de l'orange sanguine, du zeste de citron et du citron vert, de la poire et de la pêche blanche, de l'abricot et de litchi. Finale tactile et tendue, crayeuse

Accords mets-vins : Un tajine de lotte au citron confit ou une volaille pochée dans un bouillon au curry doux et lait de coco. Dans le temps, une tentacule de poulpe grillée au paprika fumé lui apportera un bel écho salin et épicé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2043

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique