

## Dr. Bürklin Wolf - Langenmorgen Riesling Grand Cru - 2021



Dans l'incroyable collection de Grands Crus isolés par le Domaine Bürklin-Wolf, le vignoble de Langenmorgen est un des plus petits : sur les 7 hectares de vignes que compte ce coteau situé au cœur du Mittelhaardt, à Deidesheim, la famille n'en possède que 68 ares, plantées en 1973.

Ici aussi, les sols sont complexes : ils mêlent aux grès bigarrés et altérés des dépôts de loess, des argiles sableuses et quelques veines de marnes calcaires, rappelant la géologie de la Côte d'Or. Un sol qui contribue à donner une certaine épaisseur à ce Cru, avec de belles maturités, tandis que la proximité de la forêt maintient une relative fraîcheur au cœur d'étés souvent chauds.

Il y a traditionnellement dans ce vin, aux accents à la fois fumés, crémeux mais à la structure verticale, altièrre, un je-ne-sais-quoi de Bourguignon auquel les amateurs de crus de Puligny-Montrachet ne resteront pas insensibles !

Sur ce millésime 2021 aux maturités tardives et aux rendements faibles, l'excellent duo composé de Steffen Brahner et de l'œnologue Nicola Libelli ont su aller chercher de belles concentrations aromatiques, magnifiées par un élevage aussi discret que précis, toujours en grands fûts et foudres de chêne.

Le résultat est bluffant d'équilibre entre un cœur fruité expressif, mûr et gourmand, une trame pierreuse accrocheuse et cette acidité scintillante, cette tension vibratoire qui électrise les papilles et se marie à merveille avec une texture ample, pulpeuse, gorgée d'un fruit croquant et savoureux.

Après une rapide agitation, le nez jaillit sur des arômes estivaux d'abricot, de pêche jaune, d'ananas, de jus de poire. On distingue même une touche de goyave. Quelques notes fumées de sésame grillé et silex frotté précèdent l'arrivée des agrumes, des agrumes mûrs, gourmands, presque « suaves », qui évoquent un sorbet au pamplemousse rose ou une tarte au citron meringuée. L'élégance des petites fleurs blanches et de quelques touches d'herbes séchées, entre sauge et romarin, nous rappellent, s'il en était besoin, la noblesse des origines de ce « Langenmorgen ».

On retrouve dans sa bouche fuselée cette interpénétration parfaite du fruit et du minéral : les fruits blancs et les fruits à noyau bien mûrs prennent des accents salins et iodés rappelant la présence de lointains sédiments marins dans le sol. L'équilibre entre le caractère enveloppant, presque crémeux de la texture, et cette acidité lumineuse est tout simplement

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfait. Un merveilleux Riesling qui rayonnera pendant deux ou trois décennies bien au-delà des frontières de son Palatinat natal.

Ce Grand Cru Langenmorgen brillera, dans sa jeunesse, sur un tartare de daurade aux herbes fines ou un ceviche de cabillaud au citron vert. Plus tard, un bar en croûte de sel ou un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger) devraient tout autant le sublimer.

Attention rareté : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Dr. Bürklin Wolf - Langenmorgen Riesling Grand Cru - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert brillant

Nez : Expressif, gourmand : arômes estivaux d'abricot, de pêche jaune, d'ananas, de jus de poire. Une touche de goyave. Notes fumées de sésame grillé et silex frotté. Sorbet au pamplemousse rose ou une tarte au citron meringuée.

Fleurs blanches, sauge, romarin

Bouche : Fuselée, énergique, les fruits blancs très purs et les fruits à noyau bien mûrs prennent des accents salins et iodés. Superbe équilibre entre une texture crémeuse et une acidité scintillante. Très longue finale.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse sur un tartare de daurade aux herbes fines ou un ceviche de cabillaud au citron vert.

Plus tard, un bar en croûte de sel ou un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger)



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2050

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique