Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Riesling Village - 2021

Chez Bürklin-Wolf, ambassadeur séculaire du grand Riesling du Palatinat, les simples cuvées « Village » se doivent de porter haut les couleurs de la famille et des terroirs du Mittelhaardt. Nous avons choisi de nous concentrer sur les terroirs situés à Wachenheim, véritable berceau de la famille où l'union d'Albert Bürklin et de Luise Wolf, tout deux propriétaires de très beaux vignobles, fut célébrée en 1875.

Les vignes s'épanouissent ici sur des sols de grès jaunes et rouges, assez caillouteux. Pour cette cuvée, Steffen et Nicola chosissent d'assembler des sélections précoces des raisins des cinq premiers crus de Wachenheim (Goldbächel, Rechbächel, Gerümpel, Altenburg et Böhlig) avec des sélections plus tardives sur les jeunes vignes des mêmes crus.

Sur le millésime 2021 à la climatologie plus classique pour la région, les vendanges sélectives se sont étalées sur la deuxième quinzaine de septembre et jusqu'au tout début du mois d'octobre. Côté vinification et élevage, les cuves inox sont privilégiées, dans le respect de la pureté aromatique du fruit et de la fraîcheur typique de ce millésime.

Derrière une robe claire et brillante, légèrement teintée d'un reflet vert, on découvre un nez cristallin, porté par un élan de fraîcheur. Il évoque une eau de source, un gazon tendre après la pluie, des herbes fines juste cueillies, autour du cerfeuil, de la coriandre et du persil, mais aussi le citron jaune et le pamplemousse rose. Les fruits, purs et finement acidulés, offrent un éclat réjouissant : on sent la pomme juste tranchée, la pêche blanche et le brugnon, une touche de poire. A l'aération prolongée, une dimension florale délicate s'élève discrètement du verre, autour des fleurs du verger.

Ce Riesling apporte autant de plaisir en bouche où il offre une matière ample et très élastique. Les contours du fruit se sont arrondis, autour de l'acidité mûre d'une pulpe d'orange, du jus de pomme, de zestes confits de citron et de marmelade d'agrumes, à l'Anglaise. La rhubarbe se mêle à des notes chlorophylliennes de sauge, de coriandre et de verveine. La finale, particulièrement savoureuse, en surprendra plus d'un par son ampleur fruitée et sa sapidité.

Le partenaire idéal d'un buffet froid autour de poissons fumés, d'une terrine de lapin ou de colin aux herbes fines, d'œufs en gelée, d'une salade russe ou d'une macédoine de légumes de printemps. La traditionnelle Flammekueche alsacienne lui conviendra tout aussi bien.

Ce Wachenheim « Village » vous invite à entrer dans la cathédrale des grands rieslings secs du Pfalz, pour un prix très abordable…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheim Riesling Village - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or très clair, léger reflet vert

Nez : Frais, cristallin : eau de source, gazon tendre après la pluie, herbes fines juste cueillies, autour du cerfeuil, de la coriandre et du persil, citron jaune et pamplemousse rose, pomme juste tranchée, pêche blanche, brugnon, jus de poire, fleurs du verger

Bouche : Matière ample et très élastique. Des contours arrondis par une acidité mûre évoquant la pulpe d'orange, le jus de pomme, les zestes confits de citron et la marmelade. Finale sapide entre rhubarbe et notes herbacée de sauge, de coriandre et verveine

Accords mets-vins : Un buffet froid autour de poissons fumés, d'une terrine de lapin ou de colin aux herbes fines, d'œufs et gelée, d'une salade russe ou d'une macédoine de légumes de printemps. La traditionnelle Flammekueche alsacienne

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique