

Baar, le 18 novembre 2022

## **P – La sobre élégance du Pinot Noir de Zurich**

**La Staatskellerei de Zurich lance avec «P» un Pinot Noir variétal. Fabio Montalbano, maître de chai de la Staatskellerei de Zurich, à propos du premier millésime 2018: «Un Pinot Noir magnifique, qui ravit tous les sens.»**

Le Pinot Noir – pour les fans de vin, connaisseuses et connaisseurs – fait partie des cépages à vin rouge les plus élégants du monde. Ceci dit, le pinot noir est très exigeant en matière de vignoble, de technologie en cave, et de climat. Le charme du pinot réside dans sa sensualité et ses caractéristiques variées, qui font que la variété s'est répandue dans le monde entier et a pris de l'ampleur. Ce n'est pas sans raison si le Pinot Noir est considéré comme le roi des vins rouges. Que le cépage fructifie aussi merveilleusement dans le canton de Zurich, la Staatskellerei Zurich le prouve avec son Pinot Noir variétal nommé «P». Christoph Schwegler, directeur général de la Staatskellerei Zurich: «Avec des vins monocépages, nous souhaitons exprimer combien nous apprécions la diversité des cépages et le terroir unique de la région de Zurich.»

### **Des raisins régionaux vinifiés dans la cave du monastère de Rheinau**

Le Pinot Noir «P» est pressé les années excellentes seulement, à partir des meilleurs raisins provenant de parcelles de vignes choisies, des communes zurichoises de Oberembrach, Teufen, Weiningen et Eglisau. Pour donner au vin plus de structure, le maître de chai Fabio Montalbano procède à un soutirage de 15% avant la fermentation. Grâce auquel les ingrédients sont naturellement plus concentrés. Suivent ensuite une macération de 28 jours et un vieillissement en barrique de 24 mois, dans la cave voûtée du monastère de Rheinau. La matière première de ces fûts (30% de barriques neuves) provient d'une sélection de bois prélevés dans les forêts de chênes françaises. Au terme d'un élevage de deux années, les meilleures barriques sont sélectionnées. Leur contenu séjourne encore 12 mois en cuves d'acier pour affinage. Avant que le vin ne quitte la Staatskellerei, il repose encore 6 mois supplémentaires en bouteille.

### **Notice de dégustation**

Le P Pinot Noir dévoile dans le verre sa robe d'un rouge rubis intense. Au nez, affluent des arômes de baies des bois, de cassis et de cerises noires, secondés de notes de pain toasté et de bois de cèdre. Des arômes séduisants de petits fruits noirs mûrs et d'herbes fraîches accompagnent l'attaque en bouche corsée, soutenue par une structure tannique équilibrée et des arômes grillés des plus fins, qui courtisent les sens. L'acidité fine ne domine pas, au contraire elle rafraîchit délicatement le palais jusqu'à ce que le charmant Pinot Noir tire sa révérence sur une finale profonde et longue. Fabio Montalbano, maître de chai de la Staatskellerei Zurich: «Le P manifeste une finesse et une élégance intemporelles. Un Pinot Noir splendide, qui ravit tous les sens.»

### **Un pur plaisir de boire, en de nombreuses occasions**

Ce Pinot Noir aux nombreuses facettes se laisse boire avec beaucoup de flexibilité et est donc le partenaire parfait du repas. Son caractère fort s'accommode merveilleusement d'une volaille au goût prononcé, d'un gibier, de canard, d'un plat de champignons, de pâtes, de saumon, de truite, de sushis etc. Servi chambré entre 16 et 18°, il prodigue au mieux ses arômes. Le millésime 2018 est très plaisant à déguster dès maintenant, tout en étant apte à une garde jusqu'en 2027.

Le P Pinot Noir 2018 est disponible dans les 28 sites de Mövenpick Vins en Suisse et au Liechtenstein. En bouteille de 75 cl pour CHF 45.– et en magnum pour CHF 95.–.

**Plus d'informations dans la boutique en ligne:**

<https://www.moevenpick-wein.com/fr/2018-p-pinot-noir-aoc-zuerich-staatskellerei-zuerich.html>

**Photos:**

<https://da.moevenpick-wein.com/XL7CiVZ>

**Pour de plus amples renseignements:**

Christoph Schwegler, directeur général de la Staatskellerei Zurich, Klosterplatz, 8462 Rheinau

Tel. + 41 52 319 29 10 / +41 79 800 24 73, [christoph.schwegler@moevenpick-wein.ch](mailto:christoph.schwegler@moevenpick-wein.ch)  
[www.staatskellerei-zuerich.ch](http://www.staatskellerei-zuerich.ch)

**A PROPOS DE LA STAATSKELLEREI ZURICH**

Du monastère au plus grand producteur de vin de Suisse alémanique – l'histoire conjugée du vin et de la Staatskellerei remonte à l'année 1585. La création de l'actuelle Staatskellerei date de 1862, quand la cave du monastère de Rheinau fut placée sous l'administration du Canton. L'ordonnance entérinant cette décision a été rédigée par Gottfried Keller, alors Chancelier d'État. La Staatskellerei Zurich fut privatisée en 1997 et devint une filiale de Mövenpick Vins Schweiz AG. La Staatskellerei presse, élève et prend soin des vins authentiques de producteurs de 26 communes zurichoises. Grâce à une culture naturelle des vignobles, des rendements rigoureusement limités, des techniques ultra modernes, la cave propose un assortiment varié et rafraîchissant de plus d'une vingtaine de vins différents, ainsi que des spécialités.

**A PROPOS DE MÖVENPICK VINS**

Mövenpick Vins est un des importateurs et distributeurs de vins les plus importants de Suisse et d'Allemagne. L'assortiment comprend plus de 1200 vins de qualité différents du monde entier. Désormais les clientes et les clients disposent de 28 sites en Suisse et au Liechtenstein, d'une boutique en ligne, d'offres passionnantes et de recommandations individuelles.