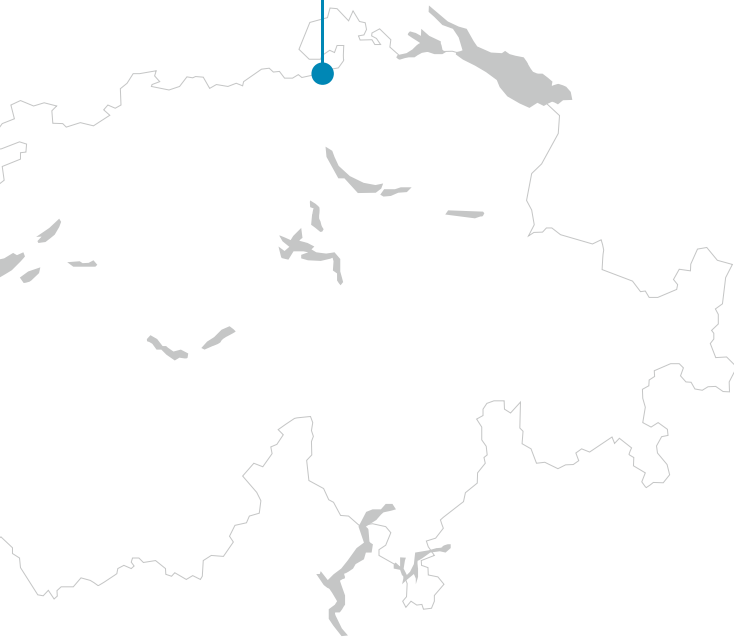


Stilles Wasser



Urs Pircher

Weingut Pircher, Eglisau ZH



Urs Pircher, le grand maître du Pinot noir, est connu pour ses vins élégants, pleins de finesse et d'une complexité profonde.

C'est aussi un homme modeste indépendamment de son succès. «Je suis convaincu que le bon vin est fait au vignoble», dit-il simplement. Ce qui ressemble à un fait commun est un vrai programme chez lui: un travail méticuleux sur les pentes raides de l'Eglisauer Stadtberg garantit la plus haute qualité, non seulement pour le célèbre Pinot noir qu'il décline en trois versions différentes, mais aussi pour le Pinot gris, le Räuschling, le Riesling-Sylvaner et le Rheinriesling vinifié pour la première fois en 2015. Depuis peu, Urs Pircher peut compter sur l'aide de son filleul, le jeune œnologue Gian-Marco Ofner. Dans le futur ils seront deux à faire des essais à la cave «cette année j'ai laissé macérer une partie du Pinot noir pendant un mois». Et 1000 kilos sont macérés en grappes entières. «A la fin j'assemble le tout, mais les expériences sont intéressantes.» Dommage que les clients consomment le *Stadtberger* Pinot noir trop tôt sans lui laisser le temps de parvenir à son apogée!

Der grosse Pinot-noir-Meister Urs Pircher, bekannt für seine finessenreichen, eleganten Weine von tiefgründiger Komplexität, ist bescheiden wie eh und je, Erfolg hin oder her.

«Ich bin überzeugt davon, dass guter Wein im Rebberg entsteht», meint er schlicht. Was wie ein Gemeinplatz tönt, ist bei ihm Programm: Akribische Arbeit am steilen Eglisauer Stadtberg garantiert höchste Qualität, nicht nur beim berühmten Blauburgunder, den er in drei Versionen keltert, sondern auch bei Pinot gris, Räuschling, Riesling-Sylvaner oder dem 2015 erstmals vinifizierten Rheinriesling. Seit kurzem wird Urs Pircher von seinem Patensohn, dem jungen Önologen Gian-Marco Ofner unterstützt. In Zukunft werden die beiden also gemeinsam probieren im Keller, «dieses Jahr habe ich einen Teil des Pinot noir einen Monat lang auf der Maische gelassen». Und 1000 Kilo wurden per Ganztraubenmischung gekeltert. «Am Schluss assembleiere ich alles, aber die Versuche sind spannend.» Schade nur, dass die Kunden den lagerfähigen *Stadtberger* Pinot noir meistens zu jung konsumieren.

Pinot Noir champion Urs Pircher remains modest, despite his success.

"I'm convinced that good wine is made in the vineyard." This is his driving force: meticulous work in the vines at Eglisauer Stadtberg is his guarantee he'll have the highest quality. It shows up in his famous Pinot Noir, but also the Pinot Gris, Räuschling, Riesling-Sylvaner and the Riesling, which he made for the first time in 2015. His godson, young oenologist Gian-Marco Ofner, recently joined him. The two are starting to work together in the cellar using a trial and error system – "This year I left part of one Pinot Noir on the skins for several months." And 1,000 kilos were vinified by macerating whole grape bunches. "In the end I assemble everything, but the experiments are exciting" and give him ideas for next year. It's a shame, he says, that clients often drink the *Stadtberger* Pinot Noir too early, a wine that is designed to age well. "Maybe I should start selling the wines only when they are truly mature?"

