

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres

Une vie dédiée au Chasselas



Pierre-Luc Leyvraz

Propriétaire Pierre-Luc Leyvraz | **Vignerons et œnologues** André Bélard et Pierre-Luc Leyvraz | **Superficie** 4,5 hectares | **Cépages** Chasselas, Silvaner, Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir, Syrah, Garanoir | **Vente** au domaine et à la vinothèque

Restituer la légèreté raffinée d'un Chasselas n'est pas une mince affaire. Et rares sont les vignerons à avoir déployé autant d'efforts au fil des ans pour étudier la nature complexe du grand cépage blanc lémanique que Pierre-Luc Leyvraz à Chexbres. Son Chasselas d'exception, le St-Saphorin Grand Cru Les Blassings, tire sa force d'une taille précise, d'une maturité idéale, d'une densité de plantation optimale, mais aussi et surtout, d'une régulation stricte des rendements. Et une fois que les jeunes vins issus de dix parcelles différentes sont prêts à la cave, il faut encore trouver l'assemblage parfait. Quand on lui demande ce qui fait la particularité de ce vin, Pierre-Luc répond: «20% d'argile, 55% de loess et 25% de sable.» Par chance, ce vigneron d'exception transmet désormais son savoir. Diplômé de Changins, André Bélard a travaillé à la Régence Balavaud et au Domaine Louis Bovard à Cully, avant de rejoindre Pierre-Luc Leyvraz en juin 2018. Nous sommes impatients de découvrir la suite.

Notes

St-Saphorin Grand Cru Les Blassings | 17.5 points Archétype d'un Chasselas de terroir sapide! Notes florales, fruits jaunes et amandes. Ample et entraînant. Fines herbes en finale.

Dézaley Grand Cru | 17.5 points Aromatique complexe, notes florales, un peu de thé vert et de fruits jaunes. Juteux en bouche, élégance concentrée, acidité juteuse. Note salée en finale.

Pierre-Luc Leyvraz | Chemin de Baulet 4 | 1071 Chexbres | Tél. +41 (0)79 296 39 48 (FR), +41 (0)76 428 85 45 (DE/EN) | www.leyvraz-vins.ch | Visite sur réservation