

## Saint-Saphorin Les Blassinges 2007

### Pierre-Luc Leyvraz

**Dégustation** — Avec sa belle robe jaune or blanc à reflets verts, ce chasselas offre un disque scintillant d'une limpidité irréprochable.

Le premier nez est pur et discret avec de belles notes de pomelo et d'acacia. À l'agitation du verre, le deuxième nez livre une liturgie dédiée au minéral et aux fruits de verger, mettant ainsi en exergue un équilibre parfait entre puissance, fraîcheur, minéralité et fruité.

L'attaque n'est pas en reste. Elle combine la vivacité avec une matière délicatement citronnée à la trame volumineuse. Pendant l'évolution en bouche, la fraîcheur du vin reste conditionnée par un subtil carbonique qui donne beaucoup de pimpant et de jeunesse au nectar. Le milieu de bouche est une pure gourmandise avec une finale délicatement iodée qui s'étire longuement.

Voici un chasselas en forme olympique qui n'aura pas de peine à braver le temps et qui pourrait sublimer dès maintenant un brochet du Léman au beurre blanc ou sauce écrevisse. À servir à 10°.

**Propriété** — Meticulosité et excellence. Pierre-Luc Leyvraz fait partie de l'élite des producteurs de chasselas avec le désormais célèbre «Les Blassinges». Entre autres distinctions, il a gagné feu la Coupe chasselas en 1998, le Grand Prix du vin suisse en 2007 et les Lauriers de Platine de Terravin en 2008, qui consacre le meilleur chasselas vaudois. Le millésime 2007 a tapé dans l'œil de David Schildknecht, l'un des critiques de Robert Parker. Il a retenu les Blassinges dans son «best of 2012».

Pierre-Luc Leyvraz a développé sa propre méthode de vinification du chasselas, qui recouvre 2,8 des 3,5 ha du domaine. Sans entrer dans le détail — le procédé est classé secret défense —, il avoue pratiquer une très longue fermentation alcoolique à basse température. Le dégagement constant de gaz carbonique induit un bâtonnage naturel des lies qui contribue à donner de la structure au vin.

Le processus de vinification terminé, «PLL» procède à l'assemblage de ses cuves, issues de différentes parcelles. Comme en Champagne, l'objectif est de trouver année après année le meilleur équilibre pour ses différentes mises. L'exercice lui permet de gagner en précision et en complexité. Cela a un prix: l'artisan-vigneron de Chexbres ne compte pas son temps, passant de nombreuses heures à déguster et redéguster ses cuves avant la mise en bouteille.

Pierre-Luc Leyvraz vient de réaliser un vieux rêve: il a signé un contrat de location d'une parcelle de 1700 m<sup>2</sup> en Désaley. Le premier millésime, 2013, sera commercialisé durant l'été 2014. Le membre d'Arte Vitis, association qui réunit les domaines vaudois novateurs, se sait attendu au tournant. Il assure que cet agrandissement restera un cas unique. «Je veux pouvoir continuer à tout faire moi-même, à la vigne comme à la cave. Être régulier dans la qualité n'est peut-être pas très spectaculaire, mais cela prend beaucoup d'énergie.»

**Appellation**  
Saint-Saphorin  
AOC Lavaux

**Sol**  
Moraine  
argilo-calcaire

**Culture**  
Production intégrée

**Taille**  
Gobelets, cordon de Royat, guyot simple

**Vinification**  
Cuvées  
thermo-régulées

**Production**  
Non communiquée

**Domaine**  
Pierre-Luc Leyvraz  
Ch. de Baulet 4  
1071 Chexbres

T +41 21 946 19 40  
[www.leyvraz-vins.ch](http://www.leyvraz-vins.ch)

