



**Geny Hess**  
«al dente»-Kolumnist, Experte für  
Schweizer Weine – und ein begabter Koch

al dente - automne 2005



FOTOS: HANS-PETER SIFFERT

**Winzer Pierre-Luc  
Leyvraz**  
Sein Herz schlägt für die  
Chasselas-Traube an  
den steinigen Rebhängen  
des Lavaux (I.).

## ST-SAPHORIN von Pierre-Luc Leyvraz. Zu Beinschinken mit Sauerkraut

Im **WAADTLAND** dominiert der Chasselas. Ein Top-Wein produziert Winzer Pierre-Luc Leyvraz aus Chexbres.

**C**hasselas ist nach wie vor die meistverbreitete Rebe im Waadtland. Die bekanntesten Weine: Féchy, Epesses, Dézaley, Yvorne, Aigle und St-Saphorin. Nicht der Ortsname ist allerdings Garant für die Qualität. Sondern der Name des

Winzers. Einer, den es zu merken lohnt: Pierre-Luc Leyvraz aus Chexbres, der in der dritten Generation drei Hektaren Rebberge der Appellation St-Saphorin bearbeitet. «Ich bin ein überzeugter Anhänger des Chasselas», sagt der Winzer, der stark naturverbunden ist. Und deshalb auch die Launen der Natur akzeptiert. Wie das schwere Hagelwetter, das diesen Juli die Reben stark beschädigt hat. «Die Natur kann man nicht beeinflussen», sagt Leyvraz. «Aber sie hat mir in den 25 Jahren, in denen ich als Winzer arbeite, mehr gegeben als genommen.»

Überdurchschnittliche Weine bringen Pierre-Luc Leyvraz' Chasselas-Trauben in

den steilen, steinigen Rebbergen im Lavaux hervor. Die edlen Tropfen bestechen durch ihre Typizität, Eigenständigkeit und ihr angenehmes Trinkvergnügen.

Besonders aufgefallen ist mir der 2004 St-Saphorin AOC Les Blassinges (Fr. 18.50). Er besticht mit einem Hauch von knackiger Frische, gepaart mit feinblumigen, eleganten und fruchtigen Aromen. Ein hervorragender Begleiter zu einem saftigen Beinschinken mit dezent gewürztem Sauerkraut und wunderbar luftigem Kartoffelstock.

**Bezugsquellen** Direktverkauf: Tel. 021- 946 19 40, Münsterkellerei Bern, Tel. 031 - 312 17 17