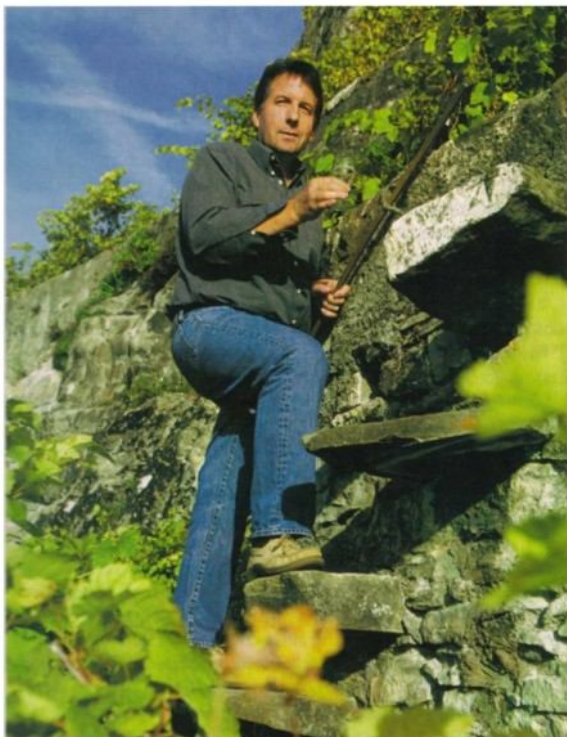


DIE WELTWOCHEN

Nr 32 - 9. August 2007



«Die spektakulärste aller Spezialitäten»: Winzer Pierre-Luc Leyvraz.

****/ Saint-Saphorin. Les Blassinges. Fr. 14.20.

Pierre-Luc Leyvraz (pl.leyvraz@freesurf.ch)

Ein St-Saphorin par excellence und der grösste Wein dieser Degustation. Man ist vom ersten Moment an getroffen von seiner Mächtigkeit und der Kraft des Ausdrucks. Ein vollkommener Wein, von einer exemplarischen Reinheit und komplexen Aromatik, in perfektem Gleichgewicht, im Mund sehr fruchtig, mineralisch, superbe Dichte, fleischig, rassig, feurig und ein Terroir, das im Finale lang anhält.

Sie ist zudem heikel in der Kelterung. Erst der Einsatz von Kühlsystemen, welche die zweite, sogenannte malolaktische Gärung hinauszögern oder gar verhindern, den natürlichen Säureabbau, erlaubt den neuen Chasselas-Tüftlern den langen Ausbau auf den Hefen. Der verschafft dem Wein zusätzliche Komplexität. Pierre-Luc Leyvraz, der im Herzen der als Unesco-Weltkulturerbe geadelten Terrassenlandschaft des Lavaux ganze 2,8 Hektaren St-Saphorin bewirtschaftet (z.T. auf Terrässchen, auf denen gerade mal acht Stöcke Platz finden; «das ist nicht rationell, aber vernünftig») – Leyvraz lässt seinen Wein bis zu zehn, zwölf Wochen auf den Hefen gären. Auch für diesen Perfektionisten, der alles daransetzt, diese Rebe mit Handarbeit *mettre en valeur* (sehr frei übersetzt: zu inszenieren), war der Chasselas «immer die spektakulärste aller Spezialitäten, bei allen Schwierigkeiten, oder gerade wegen diesen». Unbegreiflich, für ihn wie für viele seiner Kollegen des neuen Winzertyps, dass der Konsument beim Chasselas oft «keinen Unterschied macht zwischen mittleren Weinen und den ausserordentlichen, etwas, was er doch bei den Bordeaux fraglos akzeptiert».