

Chasselas-König aus Saint-Saphorin

PIERRE-LUC LEYVRAZ Zwar produziert er fünf verschiedene Weine, doch sein Lieblingswein ist der Chasselas. Pierre-Luc Leyvraz' Saint-Saphorin «Les Blassinges» gehört seit Jahren zum Besten, was aus dieser Sorte gekeltert wird.

RUDOLF TREFZER

Ein Rundgang durch die Rebberge sei interessanter als eine Kellerbesichtigung, findet Pierre-Luc Leyvraz und schlägt vor, zuallererst eine seiner sechs Parzellen, die sich allesamt in der Appellation Saint-Saphorin befinden, anzusehen. Neben der bekannten Lage Dézalay gehören die Weinberge von Saint-Saphorin zu den spektakulärsten und bekanntesten Rebplantagen des Lavaux, des Gebiets zwischen Lausanne und Montreux.

Zu Beginn des 12. Jahrhunderts bekamen die Zisterziensermönche der Abtei Haut-Crêt bei Palézieux vom Bischof von Lausanne noch nicht urbar gemachtes Land übertragen. Mit viel Geduld und unter unsäglichem Mühen rodeten sie die steilen Hänge und legten von Steinmauern gestützte Terrassen an, auf denen sie die ersten Reben anpflanzten. Wir steigen mehrere schmale Treppen hoch, bis wir auf einer schmalen Terrasse mit nur gerade vier Rebzeilen angelangt sind, von der aus man die Parzelle überblicken kann. «Zwar kann ich mir die Kosten für einen Traktor sparen, doch dafür muss ich hier praktisch alles von Hand machen», kommentiert Pierre-Luc Leyvraz lachend.



Knapp drei Viertel der Rebfläche, die Pierre-Luc Leyvraz bewirtschaftet, sind mit Chasselas-Reben bestockt.

Ein Waadtländer Kulturgut

70% der insgesamt drei Hektar umfassenden Rebfläche, die Pierre-Luc Leyvraz bewirtschaftet, sind mit Chasselas-Reben bestockt. In der Romandie ist der Chasselas mehr als nur eine Rebsorte, mit deren Trauben man Wein erzeugt. Er ist schlechthin die grosse Waadtländer Spezialität, die hier seit neun Jahrhunderten kultiviert wird. Und noch immer sind im Kanton – trotz einer gewissen Diversifizierungstendenz – zwei Drittel der Rebfläche mit Chasselas bestockt. Mit anderen Worten: Der Chasselas ist ein Waadtländer Kulturgut besonderer Art, ein Lebensbegleiter, eine Selbstverständlichkeit, auf die niemand verzichten könnte und wollte.

Seit Pierre-Luc Leyvraz 1989 den kleinen Weinbaubetrieb von seinem Vater übernommen hat, arbeitet er daran, in kleinen, überlegten Schritten die Nuancen und Subtilitäten des Chasselas noch besser zur Geltung zu bringen. Neben der Ertragsbeschränkung und der sorgfältigen Rebpflege nach den Richtlinien der integrierten Produktion legt er grössten Wert auf behutsame Kellerarbeit. Um dem Wein mehr Komplexität zu verleihen, sorgt er dafür, dass die alkoholische Gärung



Saint-Saphorin: Einer der spektakulärsten Orte des Lavaux.

langsam verläuft. Je nach Jahr kann dies zwei Monate und mehr dauern. «Der Chasselas mag als Sorte nicht spektakulär sein, doch er fordert mich als Winzer heraus», kommentiert er. «Ich glaube, dass es einfacher ist, einen guten Barrique-Wein zu keltern als einen guten Chasselas.»

Pierre-Luc Leyvraz muss es wissen, denn sein mehrfach ausgezeichnetes Saint-Saphorin «Les Blassinges» gehört seit Jahren zu den besten Chasselas-Weinen der Schweiz. «Um einen guten Wein zu erzeugen, muss man ihn lieben», sagt er und öffnet eine Flasche des

2005er Jahrgangs. In der Nase präsentiert er sich reintonig, mit einer frischen, strahlenden Frucht, im Gaumen beeindruckt er mit einem festen, elegant-spritzigen Auftakt, mineralischer Expressivität und einem langen, angenehm herben Abgang. Zum Vergleich öffnet Pierre-Luc Leyvraz je eine Flasche der Jahrgänge 2003 und 2002. Während ersterer jahrgangsbedingt mit Kraft und charmanter, aber nicht plumper Fülle aufwartet, überzeugt letzterer mit seiner filigranen Komplexität und seiner jugendlichen Frische, die beweist, dass qualitativ hoch stehende

Chasselas mit einigen Jahren Flaschenreife noch zulegen können. Neben dem Chasselas erzeugt Pierre-Luc Leyvraz auch einen Plant du Rhin, wie der Silvaner im Waadtland genannt wird. Mit den Trauben der bereits vom Vater gepflanzten Stöcke keltert er einen gut ausbalancierten Wein von komplexer Aromatik (wir verkosteten einen 2004er, da der 2005er wegen des Hagels nicht produziert

werden konnte). Als ambitionierte Spielerei keltert er ferner drei Rotweine. Neben dem ausverkauften «Pinot & Gamay», einer Assemblage der beiden in der Waadt am häufigsten kultivierten Rotweinsorten, ist dies ein eleganter, fruchtbetonter Pinot noir. Der 2005er vermag mit seinem süssen Schmelz und seiner knackigen Saftigkeit zu gefallen. Eine Neukreation ist die während zwölf Monaten in Barriques ausgebaute Cuvée aus drei Vierteln Gamaret und einem Viertel Pinot noir. In den letzten Jahren verzeichnete der Gamaret, eine 1970 aus den beiden Sorten Gamay und Reichensteiner gekreuzte Neuzüchtung, im Waadtland beeindruckende Zuwachsraten

und gehört inzwischen zu den beliebtesten Spezialitäten. Reinsortig oder mit anderen Sorten assembliert liefert er dunkle, gut strukturierte und kraftvolle Weine mit ausgeprägten Fruchtnoten und würzigen Aromen.

Mit dem 2004er, dem zweiten Jahrgang des Saint-Saphorin «Barrique» genannten Gewächses, legt Pierre-Luc Leyvraz einen weiteren Beweis seines Könnens ab. Der

**«Es ist einfacher,
einen guten
Barrique-Wein zu
keltern als einen
guten Chasselas.»**

Pierre-Luc Leyvraz
Winzer, Saint-Saphorin

Wein zeigt in der Nase eine tiefgründige, von Holunder- und Kirschenaromen geprägte Frucht und eine kräftige, von Röstnoten unterlegte Würzigkeit. Im Gaumen ist er vollmundig und dicht gewoben, aber gleichwohl elegant, geschmeidig

und harmonisch. Der nur limitiert verfügbare Wein ist erst seit kurzem im Verkauf (er kostet 23 Fr.). Dies als Hinweis für all jene, die im Waadtland nicht «nur» Chasselas kaufen möchten.

Die Weine sind direkt ab Gut erhältlich:
Pierre-Luc Leyvraz
Ch. de Baullet 4
1071 Chexbres
Tel. 021 946 19 40
E-Mail: pl.leyvraz@freesurf.ch