

tout cru Samedi 25 mai 2013

Chasselas mon amour (2)

Par Par Pierre-Emmanuel Buss

Bien sûr, le chasselas ne s'épanouit pas uniquement dans son berceau de Lavaux. Mais nulle part ailleurs sa culture n'est aussi ancrée dans le sol et dans les tripes des gens du lieu

Bien sûr, le chasselas ne s'épanouit pas uniquement dans son berceau de Lavaux. Mais nulle part ailleurs sa culture n'est aussi ancrée dans le sol et dans les tripes des gens du lieu. Artisan vigneron à Chexbres, Pierre-Luc Leyvraz incarne cette passion avec une méticulosité qui impressionne. A la vigne, sur la dizaine de parcelles en terrasse qui surplombent le Léman, mais aussi et peut-être surtout par son travail d'orfèvre à la cave.

Le processus de vinification terminé, «PLL» procède chaque année à l'assemblage de ses différentes cuves, qui possèdent toutes une typicité propre. La démonstration de la faculté incroyable du chasselas à faire parler son terroir, et cela même s'il provient de parcelles *a priori* peu différenciées: le vigneron vaudois cultive 2,8 hectares de chasselas sur les 3,3 hectares que compte le domaine. Toujours sur le sol calcaire de l'appellation Saint-Saphorin.

J'ai eu la chance cette semaine de déguster les trois premières mises en bouteille du millésime 2012 et deux échantillons tirés de cuves, donc non encore assemblés. Les trois premiers vins présentaient de subtiles différences mais des profils assez comparables. Les deux derniers étaient en revanche très différents: un vin marqué par l'acidité et une structure longiligne d'un côté; l'autre sur la puissance, avec une finale très minérale.

Pierre-Luc Leyvraz commercialise toute sa production de chasselas sous l'étiquette «Les Blassinges». En assemblant ses différentes cuvées à la manière d'un parfumeur, il essaie, année après année, de trouver le meilleur équilibre. Un exercice qui lui permet de gagner en précision et en complexité. Cela a un prix: il ne compte pas son temps, passant des jours et des jours à déguster et redéguster ses cuves.

Ce travail de fond porte ses fruits. Couronné par de nombreux prix, «Les Blassinges» fait partie des meilleurs chasselas de Suisse – et donc du monde. Cette excellence apparaît avec éclat lors de la dégustation des millésimes anciens. Un privilège rare: Maître Leyvraz ne garde que quelques bouteilles par millésime dans un casier dont personne ne connaît la contenance, hormis peut-être son épouse. L'autre jour, comme nous étions plusieurs, il a présenté sept millésimes, avec une mention très spéciale pour le 2009 et le 2002. Des vins qui parlent au cœur, comme tous les grands chasselas.