

# Chasselas Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz

## Vinothèque

Par  
Pierre-Emmanuel  
Buss



Pierre-Luc Leyvraz est un artisan et, pour une fois, le terme n'est pas galvaudé. A la tête de 3,3 hectares sur l'appellation Saint-Saphorin, le vigneron-en-caiteur vaudois fait tout lui-même ou presque, de la vigne à la mise en bouteilles. Passionné, méticuleux, il est devenu une référence incontournable du chasselas, cépage qui représente deux tiers de sa production. Entre autres distinctions, il a gagné feu la Coupe Chasselas en 1997, remporté le Grand Prix du vin suisse en 2007 et le Laurier de platine de Terravin en 2008. Ces récompenses sont le fruit d'une régularité d'orfèvre. Pierre-Luc Leyvraz a renoncé à la mécanisation,

il taille lui-même ses vignes et travaille avec le même personnel depuis de nombreuses années. Le rendement et le tri à la vendange sont strictement contrôlés. Pratiquée à basse température, la fermentation alcoolique dure de deux à trois mois, ce qui donne de la structure au vin. Le dégagement constant de gaz carbonique induit un bâtonnage naturel des lies qui favorise le développement des arômes. Gérée de manière pointue, la fermentation malolactique apporte de la complexité et souligne la minéralité, signature des grands chasselas. Dans son millésime 2009, le Chasselas Les Blassinges présente une robe jaune pâle. Le nez est complexe, avec des arômes floraux et minéraux. La bouche est ample, riche, avec une belle vinosité équilibrée par beaucoup de fraîcheur. La

finale est longue, avec des arômes de fruits mûrs et une magnifique minéralité. Une grande réussite qui laisse présager un avenir radieux. De quoi réjouir le chef du Noirmont Georges Wenger, fidèle client de Pierre-Luc Leyvraz et amateur éclairé de vieux chasselas. Membre d'Arte Vitis, association qui réunit treize domaines vaudois novateurs, Pierre-Luc Leyvraz produit quatre autres vins de belle facture. Parmi eux, un sylvaner, dit Plant du Rhin, et un assemblage rouge, le Saint-Saphorin Barrique, qui réunit gamaret, garanoir, diolinoir et ancelotta élevés durant treize mois sur bois.

**Où l'acheter?** Pierre-Luc Leyvraz, chemin de Baulet 4, 1071 Chexbres.  
Tél.: 021/946 19 40  
[www.leyvraz-vin.ch](http://www.leyvraz-vin.ch) Prix: 16 francs.