

Robert Parker - The Wine Advocate

David Schildknecht
Reviews and Articles



"Vaud veteran Pierre-Luc Leyvraz renders a single Chasselas bottling from a mosaic of parcels, committing a number of winemaking fashion faux-pas along the way. He showed me a remarkable vertical, so while you might want to look out for the vibrant and succulent 2010 that has recently been imported, I'll single out here the 2007 St-Saphorin Les Blassinges whose silken amalgam of almond, quince, green tea, iris, and honeysuckle has haunted me ever since."

Le vaudois chevronné Pierre-Luc Leyvraz crée un Chasselas unique à partir d'une mosaïque de parcelles, en suivant des méthodes peu conformes aux canons habituels de la vinification. Il m'a fait déguster une verticale remarquable et alors que vous devriez goûter son 2010 vif et succulent, qui vient d'être importé aux Etats-Unis, je choisirais pour ma part le Saint-Saphorin Les Blassinges 2007, dont l'alliage soyeux d'amande, de coing, de thé vert, d'iris et de chèvrefeuille me hante encore à ce jour.

Der erfahrene Waadtländer Winzer Pierre-Luc Leyvraz keltert einen einzigartigen Chasselas. Die Trauben stammen von verschiedenen Parzellen und werden nach Methoden erzeugt, die mit den gewohnten Regeln der Vinifizierung nicht viel gemein haben. Er hat mir eine bemerkenswerte vertikale Degustation ermöglicht, und Sie sollten den köstlichen, spritzigen Jahrgang 2010 wirklich versuchen, der jetzt in die USA importiert worden ist. Ich meinerseits werde den Saint-Saphorin Les Blassinges 2007 wählen, dessen seidenweiche Düfte und Aromen von Mandeln, Quitte, Grüntee, Schwertlilie und Geissblatt mir bis heute in Erinnerung bleiben.