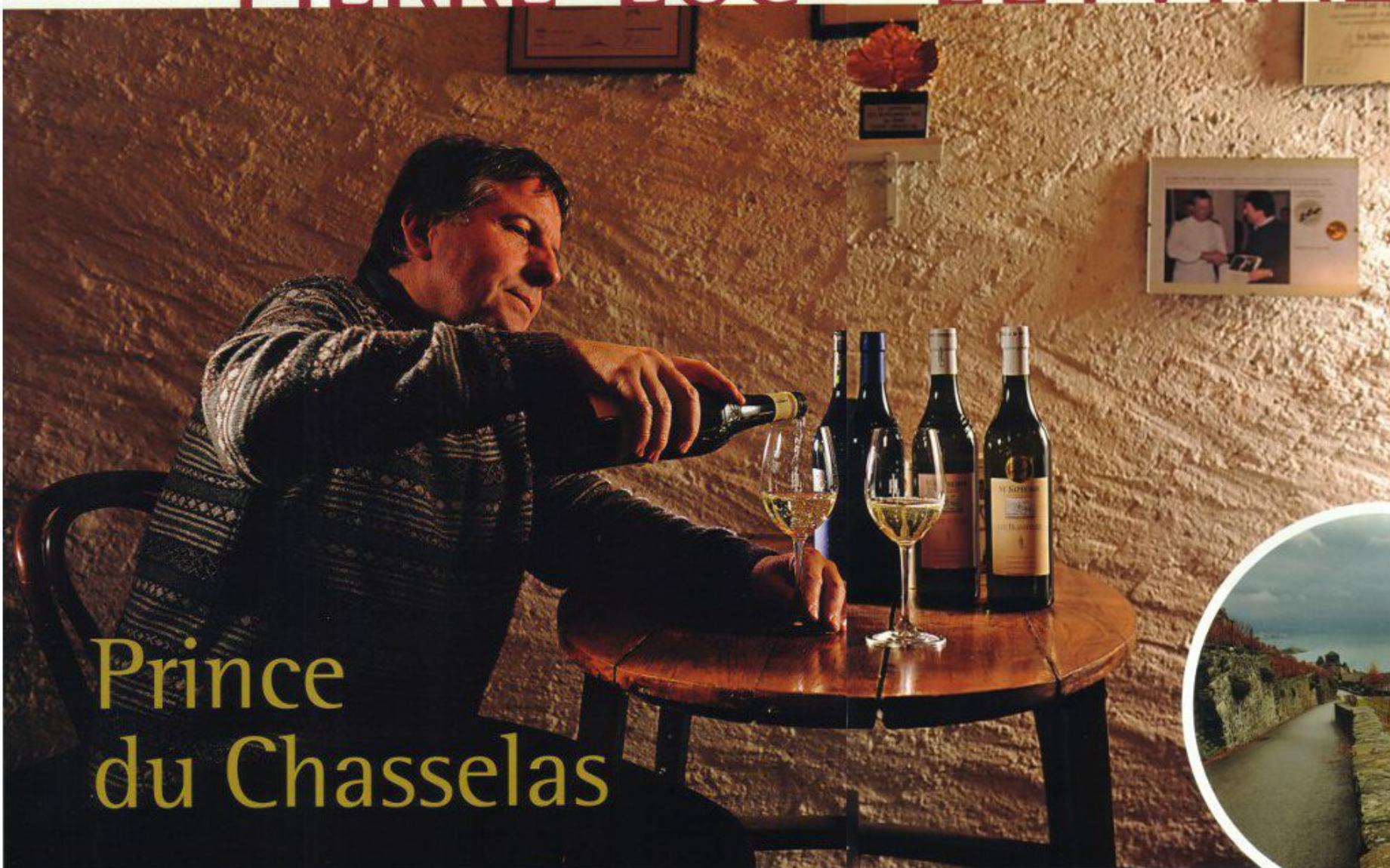




VINS  
Portrait d'un vigneron...



# PIERRE-LUC LEYVRAZ



## Prince du Chasselas

Texte : Philippe Tanner  
Photos : Pierre-Michel Delessert

En ce samedi de novembre, Pierre-Luc Leyvraz se tient sur ses gardes, plus circonspect que d'ordinaire. Il a reçu, dans le courant de la semaine un appel téléphonique le prévenant de la venue d'un chroniqueur du magazine que vous tenez en mains.

Notre apparition, dans sa cave du chemin du Baulet, le déride à peine ; il nous l'avouera plus tard lorsque la passion aura brisé la glace. Attitude légitime de celui qui ne connaît pas trop nos motivations et sait à peine plus qui nous sommes. Un pissoir ? Un agent de publicité ?





Cette réserve l'honneur. Elle masque l'authenticité d'un homme qui a su, au fil du temps, révéler sa profondeur, sa sensibilité aussi. Cette émotivité qui dicte l'énorme respect qu'il voue aux bâtisseurs de Lavaux. Ces moines anonymes – cisterciens ou prémontrés – qui, dès l'aube du deuxième millénaire, obéissant aux règles de leur ordre, ont défriché, travaillé au terrassement des coteaux, puis modelé ce théâtre grandiose, œuvre harassante pour façonner cet emblème du pays de Vaud. Don du Seigneur, bouleversant de puissance, mais de fragilité aussi, que le vigneron – tour à tour sherpa, terrassier ou maçon – doit choyer pour pérenniser.

Héritier ab intestat des bâtisseurs qu'il révère, Pierre-Luc Leyvraz s'est uni intimement à son terroir pour mieux en perpétuer le culte. Il est fou de ces



penates merveilleusement dessinées par le travail. C'est son jardin, son Olympe qu'il nous a invité à découvrir.

On a pris le chemin de Saint-Saphorin sous un ciel au bleu à peine souillé par les fibrilles laiteuses des cirrus. Étoile de cet opéra de couleurs, le lac semble figé, véritable banquise, sous la lumière rasante et encore diaphane de cette magnifique journée d'arrière automne. Tout autour, la vigne dévale en forte pente, comme irrésistiblement attirée par les flots nourriciers.

Le véhicule s'immobilise. Notre guide nous entraîne vers l'un de ses joyaux. En Senevuetan.

Cet arpent, de près de 3000 mètres carrés, composés de plusieurs « charmes » – petites surfaces de vigne ceintes de murets – contemple les toits du bourg cher à Gilles, avec le lac pour horizon. Les céps que l'automne a provisoirement débarrassé de leur manteau feuillu semblent autant de sculptures filiformes modelées par le génie d'Alberto Giacometti. Ost de squelettes montant à l'assaut du ciel. Jamais peut-être autant qu'aujourd'hui on a ressenti la force et l'opulence de ce décor grandiose. Mis bout à bout, les murets de pierre soutenant ce prodigieux terroir excèdent 600 mètres linéaires !

C'est ici, sur ce sol, dans ces vignes, que Pierre-Luc Leyvraz a choisi de perpétuer l'œuvre de son père, entamée dans les



années 1950. Là où la topographie interdit toute mécanisation, il est en osmose avec sa terre, en symbiose même lorsqu'il taille lui-même, avec une méticulosité infinie, ses céps pour en retarder l'affaiblissement et leur permettre ainsi de s'enraciner plus vigoureusement dans ce terroir d'exception. Éperdument mordu de sa vigne, Pierre-Luc lui accorde la plus grande attention, en authentique terrien qu'il est.

Il veille à sa protection dans les limites définies par la production intégrée.

« Je ne traite pas pour augmenter les rendements ». Il est artisan car il exerce un métier d'art manuel.

En contemplant cet homme réservé, enfoui corps et âme dans cet univers majestueux, on a soudain entendu Charles Ferdinand Ramuz : « Le Bon Dieu a commencé, nous on est venu ensuite et on a fini (...) Le Bon

“  
Il est fou  
de ces pentes  
merveilleusement  
dessinées.

Dieu a fait la pente, mais nous on a fait qu'elle serve, on a fait qu'elle tienne, on a fait qu'elle dure...»

Encore sonné par la beauté sauvage de ces coteaux lumineux, on a gagné l'alcôve du caveau. L'ami Christian, le frère en passion, nous a rejoint pour un instant d'échange

et de fraternité, calice en main. Un moment chapardé à la vanité de l'existence... pour l'amour du noble breuvage.

Un tour de vis et les reflets dorés du chasselas dansent dans le verre. Millésime 2009. Les notes de pomme et de raisin frais caressent le nez. La révélation est proche. Finesse, minéralité, puissance et onctuosité explosent en un formidable équilibre. Un jus admirable, en affinité avec son terroir.

Les millésimes 2008 – aux fragrances d'agrumes et à l'acidité plus présente – 2007 – rond, avec une extraordinaire fraîcheur pour son âge – et 2003 – à l'attaque mielleuse, riche, mais révélant une certaine mollesse en finale – ont achevé de nous convaincre.

Pierre-Luc maîtrise parfaitement la vinification.

Ses recettes : rendements judicieusement limités, fermentation alcoolique très

## PIERRE-LUC LEYVRAZ



lente – deux à trois mois – et bâtonnage naturel des lies sous l'effet du gaz carbonique confèrent structure et corps au vin et favorisent la complexité des arômes.

À cela s'ajoute l'instinct de l'homme de la terre, l'humilité de celui qui, conscient des caprices du vin, n'a aucune certitude absolue, un souci presque maniaque lors de l'élevage et un jardin secret dans lequel nous ne pénétrerons pas.

Pierre-Luc Leyvraz est un homme modeste, simple et attachant, un vigneron de respect, méticuleux et exigeant. L'attaque d'oïdium en cette année 2010 l'a d'autant plus affecté qu'il s'en est considéré comme partiellement responsable. Saisissant résumé de sa personnalité. Si, comme nous, vous avez un jour la chance de le côtoyer, vous vous souviendrez certainement longtemps de votre rencontre avec ce prince du chasselas vaudois.  
(PhT)

Pierre-Luc Leyvraz • Chemin de Baulet 4 • 1071 Chexbres  
Tél. 021 946 19 40 • Fax 021 946 19 45 • Mobile 079 296 39 48  
[www.leyvraz-vins.ch](http://www.leyvraz-vins.ch) • [info@leyvraz-vins.ch](mailto:info@leyvraz-vins.ch)

Quinquagénaire depuis le 28 juin, Pierre-Luc Leyvraz côtoie la vigne dès son enfance. Son père a quitté le domaine agricole de Puidoux – acquis par son frère ainé – pour reprendre les fossoriers de vignes appartenant à la famille (le fossorier est une ancienne mesure de surface pour la vigne, tirant son nom du fossoir, utilisée en Suisse romande, où l'on connaît aussi l'ouvrier ou ouvrée. En 1822, le canton de Vaud unifia ses fossoriers à 4,5 a). Après avoir suivi les cours de l'école supérieure d'oenologie et de viticulture de Changins en compagnie notamment de Marie-Thérèse Chappaz, Pierre-Luc obtient son diplôme en 1982. Il est aujourd'hui à la tête d'une exploitation comprenant 3,3 hectares de vignes, toutes situées au cœur de l'appellation Saint-Saphorin. Très en pente et morcelé, le domaine compte dix parcelles aux noms savoureux: La Colline, Les Cortheyses, En Fossaux, Les Crettaz, Les Blassinges, Clos de Chaponnaire, Les Fosses, En Senevuetan, Les Genevrousses et Les Sarazines. Ces «climats» sont principalement complétés de chasselas (75% de leur surface environ), mais aussi de plant du Rhin, pour les cépages blancs et de pinot noir, gamay, gamaret, garanoir, diolinoir et ancellotta, pour les rouges. Vinificateur rigoureux et perfectionniste, il côtoie les sommets avec le chasselas. La profession ne s'y est pas trompée puisqu'elle l'a gratifié de plusieurs récompenses notamment, en 2008, des Lauriers de Platine Terravin, distinction vaudoise la plus élevée et prestigieuse honorant le vigneron pour son travail et la qualité exceptionnelle de son chasselas. Outre le chasselas «Les Blassinges», Pierre-Luc Leyvraz produit quatre autres crus, de haute tenue également, un plant du Rhin ou sylvaner et trois cuvées rouges, l'une de pinot noir, l'une mariant pinot noir et gamay et la troisième – élevée en barriques – assemblant gamaret, garanoir, diolinoir et ancellotta. Parvenu à très haut niveau avec ses vins blancs, Pierre-Luc Leyvraz s'attache maintenant à conférer à ses crus rouges la qualité que son immense talent devrait leur permettre d'atteindre.