



Pierre-Luc Leyvraz gilt als einer der grossen Chasselas-Meister der Romandie.

Pierre-Luc Leyvraz und sein Grand Cru Les Blassinges: Funkelnder St-Saphorin

Den St-Saphorin Les Blassinges, einen feingliedrigen Chasselas von Pierre-Luc Leyvraz, darf man gut und gerne auch ein paar Jahre im Keller reifen lassen.

Der sehr gut alternde Blassinges wirkt auch nach ein paar Jahren höchst lebendig. Deshalb zeigt Pierre-Luc Leyvraz bei Präsentationen gerne ältere Jahrgänge seiner Weine. Der 2009er wirkt beispielsweise noch sehr präsent und ist jetzt wunderbar zu trinken.

Vor drei Jahren haben es die herausragenden Gewächse des Waadtländer Chasselas-Winzers aus Chexbres sogar in Parkers «Wine Advocate» geschafft. Dass sich Pierre-Luc Leyvraz aber auch auf Rotwein versteht, zeigen seine roten St-Saphorins, die Grands Crus «Pinot noir», «Brumaire» und «Barrique». ak

2014 ST-SAPHORIN

GRAND CRU

«LES BLASSINGES»

Pierre-Luc Leyvraz,
Chexbres, Waadt

Fr. 16.80,

5 dl Fr. 12.30, 3,5 dl Fr. 9.-

Feingliedriges, frisches, elegantes Bouquet, Birnen, Frischkäse, Kamille. Aus-

gewogener, fein cremiger Gaumen, gute Frucht, feine, frische Säure, zarte Aromatik, mittlerer Abgang.

16/20 trinken -2018

2012 ST-SAPHORIN

GRAND CRU

«LES BLASSINGES»

Pierre-Luc Leyvraz,
Chexbres, Waadt

Feingliedriges, mineralesches, frisches Bouquet, getrocknete Äpfel, Kreide, frischer Rahm, Lindenblüten, fein Minze. Samtener, leichter Gaumen, zarte Frucht, feine Aromatik, leichte, reife Säure, frischer Abgang. Kann noch zulegen.

16/20 trinken -2019

2009 ST-SAPHORIN

GRAND CRU

«LES BLASSINGES»

Pierre-Luc Leyvraz,
Chexbres, Waadt

Feingliedriges, elegantes, frisches, feines Bouquet, gelbe Früchte, Frischkäse, Kreide. Seidener, ausgewogener, leichter Gaumen, zarte Frucht, feine Struktur, gute Aromatik, langer, duftiger Abgang.

17/20 trinken -2020

2014 ST-SAPHORIN

GRAND CRU «PLANT DU RHIN»

Pierre-Luc Leyvraz,
Chexbres, Waadt

Fr. 18.80

Samtenes, frisches, feines Bouquet, Birnen, fein Pfirsch, Kreide, Flieder, fein

Käserinde. Ausgewogener, eleganter, fruchtiger Gaumen, zarte, cremige Struktur, gute Frucht, reife Säure, duftige Aromatik, langer, voller Abgang.

17/20 trinken -2022

2014 DÉZALEY GRAND CRU

Pierre-Luc Leyvraz,

Chexbres, Waadt

Fr. 23.-

Seidenes, feines, duftiges Bouquet, Williamsbirnen, Minze, Schiefer, Lindenblüten. Eleganter, feiner, aromatischer Gaumen mit feiner, süßer Frucht, zarte Säure, langer Abgang.

17/20 trinken -2020

2014 ST-SAPHORIN

GRAND CRU «PINOT NOIR»

Pierre-Luc Leyvraz,

Chexbres, Waadt

Fr. 16.80, 5 dl Fr. 12.30

Florales, süßes, kräftiges Bouquet, Himbeergerlee, Kirschen, fein Moccalikör. Samtener, mittelkräftiger Gaumen, gute Frucht, feines Tannin, süsse, duftige Aromatik, feingliedrige Struktur, feiner Abgang.

Kann noch zulegen.

16/20 trinken -2025

2014 ST-SAPHORIN

GRAND CRU «BRUMAIRE»

Pierre-Luc Leyvraz,

Chexbres, Waadt

Gamaret, Diolinoir, Syrah
Fr. 19.20

Verschlossenes, feinherbes, würziges Bouquet, Kirschen, Pflaumen, fein Röstaromen, weisser Pfeffer. Samtener, fruchtiger Gaumen, süsse Frucht, mollige Struktur, feines Tannin, kräftige Aromatik, fein üppiger Abgang.

17/20 trinken -2026

2012 ST-SAPHORIN

GRAND CRU «BARRIQUE»

Pierre-Luc Leyvraz,

Chexbres, Waadt

50 % Gamaret, 25 % Diolinoir,
20 % Garanoir, 5 % Ancellotta
Fr. 24.-

Florales, mineralisches, pfefferiges Bouquet, Brombeeren, Kirschen, Schiefer, kalter Rauch, Kardamom, schwarzer Pfeffer. Kräftiger, aromatischer, frischer Gaumen mit feiner, süßer Frucht, gutes Tannin, elegante Struktur, kräftige Aromatik, duftiger, mittelkräftiger Abgang.

17/20 trinken -2025

Erhältlich bei:

Pierre-Luc Leyvraz
Chemin de Baulet 4, 1071 Chexbres
Fon 021 946 19 40
www.leyvraz-vins.ch

Münsterkellerei
Kramgasse 45 und
Münstergasse 40, 3011 Bern
Fon 031 312 17 17
www.muensterkellerei.ch

Alexander
Suhrenmattstrasse 4
5035 Unterentfelden b. Aarau
Fon 062 721 84 84
www.alexander-weine.ch

Südhang
Im Viadukt 48
Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
Seestrasse 38
8803 Rüschlikon
Fon 044 724 48 48
www.suedhang.com