



Saint-Saphorin
Les Blassinges
2019

On l'aime Vinifié avec une précision d'orfèvre par Pierre-Luc Leyvraz et son associé André Bélard, ce saint-saphorin se drape d'une robe or pâle agrémentée de liserés verts. Nous sommes tombés sous le charme de son bouquet conjuguant délicatesse et subtilité où s'épanouissent les fleurs d'acacia, de tilleul et de thym, la pêche blanche, un soupçon de poire et de coing, dont l'intensité olfactive va crescendo, ceint d'une magnifique empreinte minérale. Le palais déploie une belle tonicité en attaque, un léger gras en milieu de bouche, une matière enveloppante, fraîche et élégante, marquée par un fruit persistant jusqu'en finale.

On le sert Mariez-le avec une matelote de poissons d'eau douce, un waterzooi de saumon et cabillaud, une blanquette de brochet du Léman aux pistils de safran.

On l'achète 19 fr. 90
(prix départ cave).

+ D'INFOS Domaine Pierre-Luc Leyvraz, chemin de Baulet 4, 1071 Chexbres, tél. 021 946 19 40, www.leyvraz-vins.ch