



Pierre-Luc Leyvraz ist es ein Herzensanliegen, das grossartige Ausnahmeterroir von Saint-Saphorin ins rechte Licht zu rücken

falstaff / wein / CHASSELAS

## BEST OF CHASSELAS



91

**CALAMIN CUVÉE VINCENT  
GRAND CRU 2013**

**Blaise Duboux, Epesses**

Helles Gelb; tiefgründiges Bukett, dezent floral, ein Hauch Zitrus und Ananas, mit heftigen Noten; im Gaumen konzentriert, stoffig, passende Säure, ein Hauch Kohlensäure; lang und druckvoll im Abgang. Ein eher rustikaler, charakterstarker, terroirgeprägter Chasselas mit mineralischem Finish, kann jetzt angezogen werden, profitiert aber von einer weiteren Lagerung.  
[www.blaiseduboux.ch](http://www.blaiseduboux.ch), CHF 18,-



90

**SAINT-SAPHORIN  
LES BLASSINGES 2013**

**Pierre-Luc Leyvraz, Chevres**

Mittleres Gelb mit Grüntreflexen; in der Nase sehr facettenreich, florale Noten neben Agrumenaromen und einem Hauch gebrannte Crème; im Gaumen überraschender Kohlensäureauftakt, mittelgewichtig, gradlinig, frische, rassige Säure; langes, mineralisch geprägtes Finale. Ein Musterbeispiel eines fein austarierten Terroir-Chasselas, in zwei Jahren auf dem Höhepunkt.  
[www.leyvraz-vins.ch](http://www.leyvraz-vins.ch), CHF 16,80



89

**FÉCHY LE BREZ 2013**

**Domaine La Colombe, Féchy**

Helles Grüngeleb; feinfruchtiges Bukett, Noten von Zitronen, Kamille, Lindenblüten und weißem Pfeffer; im Geschmack fein ziseliert, reintonig, von mittlerem Gewicht, frischfruchtige Säure, spürbare Mineralik; angenehme Bitterkeit im nachhaltigen Abgang. Ein feingliedriger, typischer Féchy, so klar und rein wie frisches Quellwasser.  
[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)  
CHF 15,-