



Pierre-Luc LEYVRAZ Chexbres

Domaine Pierre-Luc Leyvraz: 3,3 hectares sur l'appellation St-Saphorin.

Production: cinq vins pour une production annuelle de 30 à 35 000 bouteilles.

Principaux cépages: chasselas, pinot noir, gamay, sylvaner, garanoir, diolinoir, gamaret, ancillotta, syrah.

Prix: entre 16 et 25 francs.

Visites: sur rendez-vous.

Adresse: ch. de Baulet 4, 1071 Chexbres. Tél. 021 946 19 40.

Renseignements: info@leyvraz-vins.ch • www.leyvraz-vins.ch

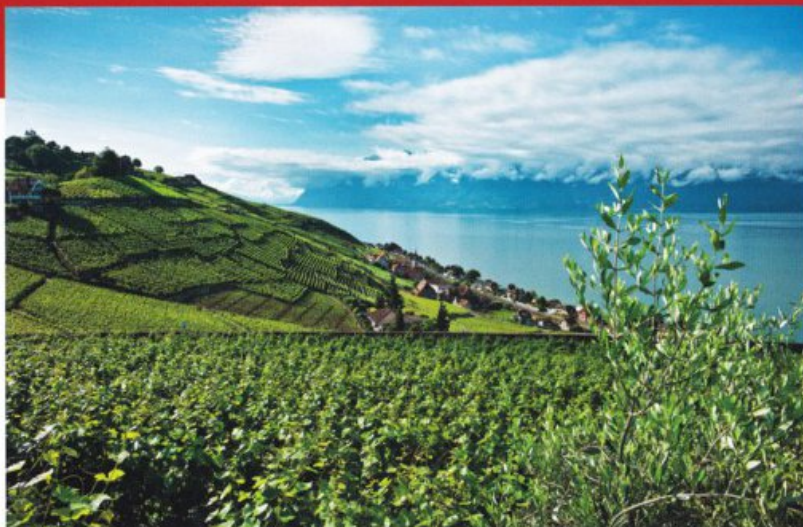
Pierre-Luc Leyvraz est un artisan et pour une fois le terme n'est pas galvaudé. A la tête de 3,3 hectares sur l'appellation Saint-Saphorin, le vigneron-encaveur vaudois fait tout lui-même ou presque, de la vigne à la mise en bouteille. Passionné, méticuleux, il est devenu une référence incontournable du chasselas, cépage qui représente deux tiers de sa production. Entre autres distinctions, il a gagné feu la Coupe Chasselas en 1997, remporté le Grand Prix du vin suisse en 2007 et le Laurier de platine de Terravin en 2008.

Dans ses dix parcelles de vignes en terrasse qui dominent le Léman, le vigneron de Chexbres vit en osmose avec ses ceps. «A force de tout faire moi-même, je n'ai pas toujours beaucoup de distance, recon-

naît-il. Pour que j'aille bien, il faut que mes vignes aillent bien. Peut-être que le contraire est vrai aussi...»

Depuis qu'il travaille sur le domaine familial, au début des années 1980, Pierre-Luc Leyvraz dépense toute son énergie pour atteindre l'excellence avec son chasselas «Les Blassingses». Il a progressé chaque année en tirant les leçons du précédent millésime. «Pour obtenir un beau produit, c'est une somme de petites opérations qu'il faut réaliser au bon moment, dans les règles de l'art, estime-t-il. C'est un métier très prenant. Il faut toujours être en alerte.»

A la vigne, il taille seul, ce qui lui a permis de développer une connaissance intime de ses ceps en gobelet. Il a développé sa pro-



pre technique de vinification pour le chasselas. Depuis le milieu des années 1980, il pratique une fermentation alcoolique à basse température qui dure entre deux et trois mois, contre deux semaines habituellement. «Cela donne de la structure au vin, précise-t-il. Le dégagement constant de gaz carbonique induit un bâtonnage naturel des lies qui favorise le développement des arômes. Je peux le faire avec un petit volume. Avec 200 cuves, ce serait plus difficile.»

En plus du chasselas et d'un sylvaner produit à dose homéopathe, Pierre-Luc Leyvraz produit aussi trois vins rouges : un pinot noir, un pinot-gamay et un assemblage, le Saint-Saphorin Barrique, qui réunit gamaret, garanoir, diolinoir et ancélotta. «Je me sens moins en phase avec les rouges, je suis toujours en phase d'expéri-

mentation. Dans le millésime 2010, j'ai fait des macérations pré-fermentaires à froid. J'ai trouvé le résultat intéressant.»

Membre d'Arte Vitis, association qui réunit les domaines vaudois novateurs, le vigneron-encaveur souhaite continuer à améliorer ses rouges. Il envisage notamment d'isoler l'un ou l'autre cépage pour le mettre en valeur pour lui-même. Le millésime 2011 révèle une nouveauté avec la vinification d'une syrah issue de ceps plantés en 2007. «Commencer avec un millésime précoce comme celui là, ce n'est pas mal», juge-t-il, content de cette diversification. Pas question, pourtant, d'agrandir le domaine. «Je veux pouvoir continuer à tout faire moi-même. Etre régulier dans la qualité n'est peut-être pas très spectaculaire, mais cela prend beaucoup d'énergie.»

L'INCONTOURNABLE



St-Saphorin «Les Blassingses» 2010, AOC Lavaux



Cépage : chasselas

Robe jaune paille ourlée de nuances dorées aux reflets argentés. Belle limpidité et disque cristallin.

Le premier nez est racé et particulièrement tonique puis s'ouvre sur des senteurs de corbeille de fruits du jardin (poire, pomme, pêche, amande).

A l'agitation du verre, le deuxième nez oscille entre sensation minérale (brûlon) et notes mellifères (miel d'acacia).

L'attaque est fraîche, juteuse et précise.

Bien qu'offrant du gras en bouche, le vin s'avère léger, aérien et fringant, renforcé par une acidité vivifiante qui balise un fruit à la maturité parfaite.

En milieu de bouche, la sensation minérale donne l'impression de sucer des cailloux.

La fin de bouche est légèrement iodée imprimant une finale sapide sur une longueur interminable et qui en redemande.

Chasselas d'initiés et d'esprit à la classe à part.

T° de service : 8°C • **T° de dégustation :** 10°C

LE COUP DE CŒUR



St-Saphorin Rouge 2009, AOC Lavaux



Cépages : gamaret 65% / garanoir 15% / diolinoir 15% / ancélotta 5%

Robe rubis intense aux nuances légèrement pourprées et reflets couleur cerise rouge.

Viscosité marquée et des jambes tendres ruissellent le long de la paroi à l'agitation du verre. Le premier nez est très expressif à la fois marqué par les épices (régisse, poivre noir) et par une fine touche boisée (le cèdre).

Après aération, le deuxième nez est orienté fruits noirs et rouges de belle maturité ainsi que fruits à noyaux macérés (cerise et prune).

L'attaque est franche, délicate et empreinte de gourmandise.

La bouche est sur une texture pleine et ample avec une évolution presque soyeuse où tout s'enchaîne pour le plaisir des papilles. La qualité du fruit, l'intensité des arômes et la tension de la bouche sont magnifiés par la splendeur et la finesse de la vinification.

Finale digeste et aérienne qui se prolonge tout en finesse.

T° de service : 14°C • **T° de dégustation :** 16°C

Autres vins du domaine

Plant du Rhin

Pinot Noir

Pinot & Gamay

