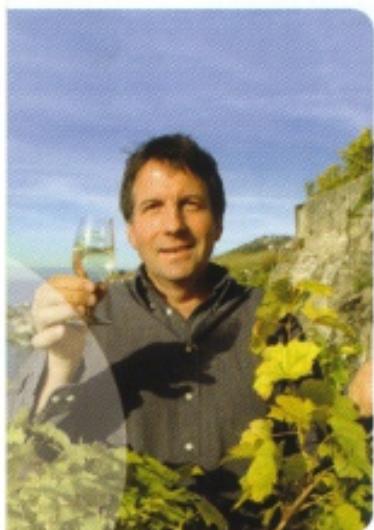


## Pierre-Luc Leyvraz

**L'artisan:** Des céps soignés comme des orchidées, des fermentations alcooliques de plusieurs mois et une précision d'orfèvre à toutes les étapes de la terre au verre distinguent les vins de Pierre-Luc Leyvraz. Habité par le souffle des Cisterciens dont le travail anonyme et titanique a construit Lavaux, ce membre d'Arte Vitis donne vie à un Chasselas précieux qui brille sans discontinuer depuis vingt ans au firmament du vin suisse.



**Son domaine:** Les 3,3 hectares du domaine se situent sur le lieu de production Saint-Saphorin. Morcelées et pentues, ses dix parcelles de vignes en terrasses possèdent toutes une haute teneur en calcaire.

**Sa philosophie:** Une minutie extrême, un perfectionnisme de tous les instants et une passion pour Lavaux guident les pas de ce vigneron-orfèvre.

**Sa gamme:** A côté des Blassinges, la référence en matière de Chasselas, la gamme comprend un Sylvaner, un Pinot Noir et deux assemblages.

**Un rendez-vous:** Pour appréhender au mieux Pierre-Luc Leyvraz, il faut le suivre au cœur de ses vignes en terrasses avant d'en déguster le fruit au petit caveau de Chexbres.

### Infos pratiques

#### Adresse

Pierre-Luc Leyvraz  
Chemin de Baulet 4  
1071 Chexbres

#### Site web

[www.leyvraz-vins.ch](http://www.leyvraz-vins.ch)

#### Visites

Sur rendez-vous (021 946 19 40 ou 079 296 39 48)

#### Vente

Au domaine  
Une liste de distributeurs est disponible sur son site internet

