

Gastronomie

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

La vigne comme un artisanat

Le vigneron fait partie des quatre domaines suisses enfin mentionnés par la revue de Robert ParkerDavid Moginier Texte
Philippe Maeder Photos

La nouvelle a fait du bruit la semaine dernière dans notre pays. *The Wine Advocate*, la revue du gourou américain Robert Parker, citait enfin des vigneron suisses, quatre en l'occurrence, dont deux Vaudois, Blaise Duboux, à Epesses (dont nous avons dressé le portrait ici même le 25 mai 2012), distingué en particulier pour son Dézaley Haut de Pierre 2010, et Pierre-Luc Leyvraz pour son unique chasselas, Les Blassingses, dont le millésime 2007 «hante» le critique David Schildknecht, auteur de l'article, «depuis qu'il l'a goûté».

«Il m'a fait plusieurs e-mails pour annoncer sa visite en novembre 2011 en changeant à chaque fois de date, se rappelle Pierre-Luc Leyvraz. Ce n'est que la veille de sa venue que j'ai tapé son nom dans Google et que j'ai découvert que c'était le correspondant de Parker pour la région. Je me suis dit que, s'il venait, c'était pour déguster mon chasselas, pas le reste de mes vins. Je lui ai donc proposé une verticale des derniers millésimes. Il dégustait puis partait dans un coin du caveau pour dicter ses notes sur son enregistreur et il revenait pour le vin suivant, pas sympathique pour un sou. Quand je lui ai versé le 2007, il y a brusquement eu une lueur dans son œil, et il m'a enfin souri.» David Schildknecht est finalement resté deux heures et demie, et il a également beaucoup aimé le 2002 et le 1998.

Le roi de l'équilibre

Pour avoir dégusté le 2007 avec le vigneron de Chexbres, on peut comprendre le dégustateur: un équilibre magnifique, une finesse et une acidité parfaites, tout se complète sans le moindre cheveu gris. Rebelote avec le 2002, complexe, ample, et toujours cet équilibre ciselé comme marque de fabrique de l'artisan de Chexbres. Il n'est pas étonnant de se rappeler que son Blassingses est chaque année en finale des Lauriers de pla-

tine Terravin, dont il a remporté le concours en 2008 avec le millésime... 2007. Tiens, tiens! Et que son 2002 avait fini 2e de la Coupe chasselas, qu'il avait remportée en 1998. Et que le 2006 avait remporté le Grand Prix du vin suisse en 2007. Sans citer toutes les autres récompenses, on l'aura compris, Les Blassingses est un grand chasselas.

Et son producteur un artisan. Pierre-Luc Leyvraz ne vient pas d'une longue lignée de vigneron, mais il a les pieds dans son terroir, le regard porté sur le Léman et l'âme en communion avec ces abbés qui ont défriché Lavaux et qui y ont érigé les premières terrasses: «Vous vous rendez compte de l'énergie qu'il leur a fallu. C'est bien le signe que cette terre particulière en vaut la peine.» Lui cultive 3,3 hectares, en dix parcelles. Pas davantage. «Je n'arriverais plus à tout gérer moi-même et j'aime avoir le contrôle sur toute la chaîne.»

Vigneron d'abord

Il aime tailler pour voir comment vont ses pieds de vigne, pour en garantir la longévité. Pour lui, il n'y a pas de recette miracle pour produire un bon vin. C'est juste «la somme d'un tas de petites choses qui doivent toutes être bien faites tout au long du cycle de production». Lui qui choisirait la culture plutôt que la cave s'il devait choisir passe pourtant trois mois près de ses cuves pour surveiller la fermentation alcoolique qu'il fait durer et durer - en refroidissant le jus - pour extraire le maximum d'arômes de son raisin. «Le jus reste sur les lies, et il n'y a pas besoin de bâtonnage puisque la fermentation remue tout ça. C'est un stress parce que c'est dangereux de procéder ainsi, mais quel plaisir à la fin quand on déguste.»

Etre reconnu aujourd'hui avec son ami Duboux le réjouit. «Ça fait trente ans qu'on travaille à faire quelque chose de plus intéressant qu'un vin juste gouleyant.» Se proclamant artisan de la vigne, ayant refusé toute mécanisation, ne prospectant pas ses clients, ses Blassingses se retrouvent pourtant dans nombre de bons restaurants. Ils sont importés aux Etats-Unis et surtout au Japon, où le chasselas se marie si bien avec la gastronomie. «Tout ça ne va pas me changer. Je n'ai pas la folie des grands. Mais de l'ambition, oui, l'ambition de faire des bons vins.»

Pierre-Luc Leyvraz pose derrière son Blassingses, qui a remporté les faveurs de la revue prestigieuse *The Wine Advocate*.

Trois vins dont il est fier

Saint-Saphorin Grand Cru Les Blassingses 2011, 70 cl, 16 fr. 80.

Le vin phare qui représente à lui seul les trois quarts de la production. Assemblage de plusieurs parcelles, toutes en appellation Saint-Saphorin. Nez légèrement floral, bouche d'une belle minéralité, avec une fraîcheur élégante et beaucoup de finesse. Petite touche d'agrumes. Un vin tout en équilibre. Le millésime 2012 sera disponible en mars.

**Saint-Saphorin Grand Cru Brumaire 2011, 70 cl, 19 fr. 20.**

Premier millésime pour cet assemblage rouge de gamaret, diolinoir et syrah, élevés en cuves inox pour préserver les fruits des cépages. C'est réussi. Au nez, on sent la griotte et le cassis avant une bouche où s'expriment les épices. Vin bien structuré avec une acidité agréable, des tannins élégants et une finale soutenue (2800 bouteilles; le millésime 2012 sera disponible en avril).

**Saint-Saphorin Grand Cru Barrique 2011, 70 cl, 24 fr.**

La cuvée la plus chère du domaine assemble gamaret, diolinoir, garanoir, syrah et ancélotta, qui seront ensuite élevés douze mois en barriques de chêne suisse (entre un et trois vins). Le nez est aussi sur les fruits noirs, avec une puissance appréciable. La bouche est légèrement toastée, avec un beau volume et une finale toute en longueur (2500 bouteilles).



Fiche technique

Quoi?

Dix parcelles en terrasses, pour 3,3 ha constitués d'une multitude de «charmus». L'entier en Saint-Saphorin AOC Lavaux. Pas de mécanisation.

Combien?

Six vins (bientôt sept), un chasselas, un sylvaner, un pinot-gamay, un pinot noir, deux assemblages rouges.

Comment?

Tout est vendu en bouteilles aux privés en vente directe, en vinothèque dans chaque région de Suisse, aux restaurateurs et à l'export (2500 bouteilles au Japon et aux Etats-Unis en 2012).

Où?

Pierre-Luc Leyvraz, ch. de Baulet 4, 1071 Chexbres, 021 946 19 40.

www.leyvraz-vins.ch

Visite du vignoble et dégustation sur rendez-vous au 079 296 39 48.