

## Les beaux Chasselas de Pierre-Luc Leyvraz

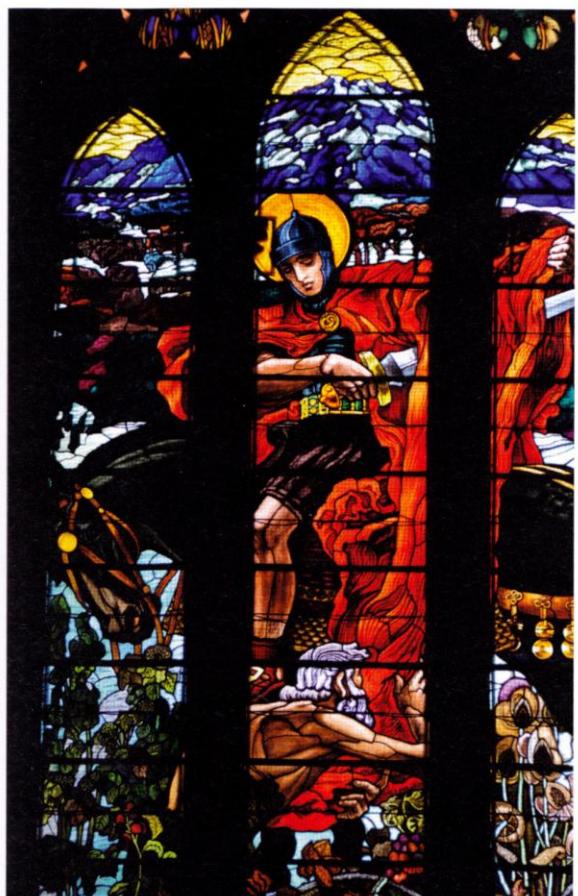
Et pas question pour elles de les céder. « Nous avons ici un rapport fusionnel avec ces coteaux et le lac. » Reste que les touristes ont encore du mal à associer les collines de Lavaux, le lac et le vin. Alors, quelques vignerons s'efforcent, avec humilité eux aussi mais beaucoup de conviction, de travailler des chasselas avec la volonté de faire parler leurs terroirs.

Pierre-Luc Leyvraz est de ceux-là. Dans une belle auberge en surplomb du lac, sa cuvée Les Blassinges 2014 avait fait merveille au moment du déjeuner sur les filets de perches locales. C'est comme cela, avec la curiosité qui est une démangeaison consubstantielle du voyageur, que nous sommes allés à sa rencontre le soir même. A l'improviste. L'homme nous a reçus avec une grande affabilité mais aussi une discrète érudition qui rabattrait le caquet à plus d'un. Pierre-Luc, adepte des longues cuvaisons, souligne ainsi que « si l'on ne peut pas changer des habitudes de trente ans d'un coup de baguette magique dans un vignoble, le chasselas bien élevé peut parfaitement vieillir. » Il a les qualités pour. « D'autant qu'il s'imprègne parfaitement bien des terroirs. »

Toujours est-il que ses vins ont de la classe. Mais Pierre-Luc ne clame pas haut et fort que chaque millésime est celui du siècle... Sur les



Pierre-Luc Leyvraz :  
un grand talent  
qui sait recevoir  
les amoureux du vin  
avec gentillesse et  
humilité.



derniers, il indique ainsi que 2011 et 2012 « sont vraiment bien », que 2013 navigue en deçà, mais que 2014 a permis aux vignerons vaudois de retrouver des couleurs. Sa cuvée Les Blassinges 2014, donc, au nez très floral, est vive, le vin un rien perlant qui donne sur le citron vert. Comme on dit ici, « c'est un vin qui redemande »... Les Désaley 2013 présentent plus d'amplitude et de rondeur, avec un côté très tactile en bouche. Sur des notes mentholées, il appelle un plat de gastronomie. Quant au Saint-Saphorin 2012, il propose un vin avec beaucoup de profondeur sur des notes d'agrumes.

Et comme le chasselas de l'apéritif, dégusté avec Emmanuel et Pierre-André Gianadda, homme du Valais qui nous a, avec une grande gentillesse, accompagné tout au long de notre périple helvète, se tenait très bien, un Epesses 2013 du domaine de la Maison Blanche, vif et aux notes joyeuses d'acacia, on peut penser que ces vins de Lavaux sont bien partis pour se faire une place à la hauteur du site Unesco, sur le plan de la qualité s'entend car le vignoble, lui, ne pourra jamais s'étendre.

>>

A Vevey,  
le saint Martin de  
l'église éponyme.



Dézaley, l'un des  
très beaux crus de  
la colline de Lavaux.  
Un chasselas que  
l'on s'arrache.