

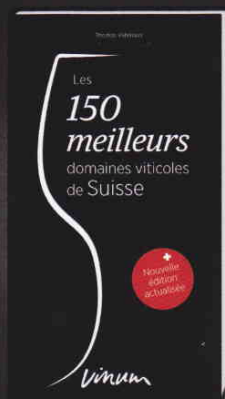
CERTIFICATE OF EXCELLENCE

Les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse 2018

Ce domaine viticole fait partie des 150 domaines suisses que tout amateur devrait connaître.

PIERRE-LUC LEYVRAZ

Chexbres



Roland Köhler
Roland Köhler
Éditeur VINUM

Thomas Vaterlaus

Thomas Vaterlaus
Auteur | Rédacteur en chef VINUM

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres

Le maître du Chasselas



Propriétaire, vigneron et œnologue Pierre-Luc Leyvraz | **Superficie** 3,5 hectares
Cépages Chasselas, Silvaner, Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir, Syrah, Garanoir, Ancel-lotta | **Production** 30 000 bouteilles | **Vente** au domaine

On pourrait passer des heures à se demander si le Chasselas est le seul cépage à se plaire sur les coteaux spectaculaires ou si des cépages soi-disant plus nobles, comme la Marsanne ou le Chenin Blanc, pourraient donner des vins de meilleure qualité et donc de plus grande valeur. C'est le vigneron Pierre-Luc Leyvraz qui apporte la réponse la plus claire depuis plusieurs décennies. Il montre avec beaucoup de modestie et de retenue ce que le Chasselas peut donner ici, dès lors que l'on comprend vraiment le caractère de ce cépage. L'âge des vignes joue un rôle certes essentiel, mais pas autant que la taille minutieuse des ceps visant à contrer les dispositions de ce cépage à offrir des rendements élevés. Lorsqu'on lui demande, ce qui rend par exemple son Grand Cru «Les Blassinges» si particulier, on obtient une réponse des plus limpides: «20% d'argile, 55% de loess et 25% de sable, le tout associé à une bonne dose de calcaire». Pourtant c'est bien lui qui magnifie la subtilité du terroir.

Notes
St-Saphorin Grand Cru «Les Blassinges» | 17.5 points L'archétype d'un Chasselas de terroir. Arômes discrets, mais complexes d'agrumes, de fleurs, ainsi que des notes minérales. Équilibré et frais en bouche.
Dézaley Grand Cru | 17.5 points Pas aussi léger que «Les Blassinges», mais plus concentré, plus mûr et plus complexe. Fleurs blanches, un peu de coing et de thé. Bien structuré et équilibré en bouche avec une belle acidité.