

À Féchy, un pinot gris frais et aérien

Lundi, à Féchy, à la présentation des Rencontres suisses de l'œnotourisme, les producteurs du village avaient sélectionné quatre vins pour accompagner le menu d'Élodie Jacot-Manesse. Et, dans un village où le chasselas représente 92% des 176 hectares du magnifique vignoble, les vigneronns avaient choisi un... pinot gris pour se marier à la féra façon gravlax. Pas difficile d'en reconnaître l'auteur. Ou plutôt les auteurs puisque la jeune Laura a rejoint Raymond et Violaine Paccot au Domaine de la Colombe. On connaît le père, infatigable défenseur des chasselas de terroirs, partisan de la biodynamie, grand causeur et

écrivain, qui n'aime rien moins que laisser le temps à la nature. On connaît la précision de ses vins, qu'il vinifie ses chasselas, ses spécialités blanches ou rouges.

Sa fille Laura a l'énergie et la force que ne laisse pas forcément deviner sa silhouette menue, elle qui s'absente encore pour allaiter son bébé, nouvelle génération de Paccot à Féchy. Elle s'occupe déjà des vignes, là où se fait la qualité des vins du domaine.

Et ce pinot gris, alors? Il est issu de parcelles au terroir sélectionné à Féchy, Mont-sur-Rolle, Aubonne et Gilly. Le millésime 2015 avait obtenu 90 points chez Robert Parker.

Pour conserver sa pureté et sa fraîcheur à un cépage naturellement riche en sucre, les Paccot l'élèvent principalement en cuves inox, sautant la fermentation malolactique quand le millésime est trop riche.

Le nez est forcément un peu exotique, mais il exprime beaucoup le coing et a des petites touches florales. La bouche n'a pas l'amertume souvent présente dans ce cépage, mais offre une belle fraîcheur et une jolie complexité avant une finale toute en longueur et en épices.

D.MOG.



Pinot gris 2017, 75 cl,
17 fr. 50. www.lacolombe.ch