

# Raymond Paccot, vigneron artiste, sur les chemins de Féchy

## PASSION

Chantre des bons terroirs, le maître du domaine de la Colombe est un perfectionniste.

PHILIPPE DUMARTHERAY TEXTE  
JANINE JOUSSON PHOTOS

«Vous voulez faire une balade avec moi? Vous êtes vraiment sûr? Je n'ai pourtant pas vraiment de charisme. Ce n'est pas comme Frédy Girardet. Dès qu'il entre dans une pièce, tout le monde se tait pour l'écouter.» Le ton est donné. Raymond Paccot, l'un des tout meilleurs vignerons du canton, demeure très modeste, beaucoup trop sans doute. En témoignage, le récent livre des Français Bettane et Desseuve, *Les plus grands vins du monde*, dans lequel Raymond Paccot trouve naturellement sa place avec cinq autres de ses confrères suisses.

Ce sont surtout ses chasselas, un cépage souvent méprisé, qui sont célébrés avec des qualificatifs qui doivent faire rougir notre vigneron de Féchy. «Raymond Paccot est un artiste du chasselas. Il donne des vins d'un élan et d'une fraîcheur incomparables.» Un magnifique compliment de la part de deux critiques qui font référence dans le monde du vin. Et qui, d'habitude, réservent ce genre de louanges aux grands crus de Bourgogne et de Bordeaux.

Finalement, Raymond Paccot ne résiste pas à l'idée d'une balade sur ses terres. Ce sera naturellement entre Féchy et Mont-sur-Rolle, à la découverte des terroirs qu'il a su mettre en valeur. A la sortie du village, nous voilà face aux vignes qui donnent l'un de ses vins les plus réputés: En Bayel. «C'est un terroir unique, un mètre d'argilo-calcaire, ensuite c'est sablonneux, ce qui assure un drainage naturel. Les vignes ont 25 ans et sont situées à mi-coteaux, c'est la meilleure place.»

## Vins modernes, techniques ancestrales

L'endroit est magnifique sur ce balcon qui surplombe le Léman. Au loin, on distingue le jet d'eau de Genève. Silencieux, Raymond Paccot regarde ses vignes. «Il faut encore baisser la vigueur de la plante. Depuis quinze ans, on ne met plus d'engrais, on n'utilise pas d'herbi-



## AU MILIEU DE SES VIGNES

Raymond Paccot est fier de ses terroirs. Ici, à l'ouest de Féchy, c'est En Bayel, une terre qui donne une belle minéralité au chasséat.

FÉCHY, LE 20 JUIN 2007

cide et la taille est différente. Résultat, les grains sont plus petits, les rendements moins élevés et la maturité arrive plus tôt. Mais l'évolution se fait lentement. Il faut intensifier la vie microbienne, oxygéner les sols pour permettre à la micro-faune de vivre, ce qui permet aussi de faire descendre les racines plus profondément.

La biodynamie c'est cela, pas d'herbicide, pas de produits de synthèse et une adaptation au cycle des planètes pour améliorer l'effet des produits naturels utilisés. Mon but, c'est de faire des vins modernes avec des techniques ancestrales, des vins frais et élégants avec le minimum d'intervention technique.»

Quelques centaines de mètres plus loin, peu après un bouquet d'arbres et un ruisseau, Féchy cède la place à Mont-sur-Rolle. Nous ne sommes plus très loin du Petit Clos, autre terroir sur lequel s'épanouit le chasselas. Mais dans un registre différent,

avec son sol plus argileux, qui tire son épingle du jeu dans les années sèches car il stocke bien l'eau. «Ici, on fait des drainages importants. On doit réussir à tirer le meilleur de chaque terroir.»

Il est temps de remonter, par un chemin pentu, en direction de Bougy-Villars, pour faire une petite halte chez Tristan, artisan chocolatier de renom. De goûter l'un de ses sorbets dans l'arrière-boutique et de discuter avec lui, un peu en contrebas, sur un banc au milieu des vignes. L'heure est à la méditation: «Il faut aller à l'essentiel, en prenant tout le temps d'apprécier la vie.»

Sur le chemin du retour en direction de Féchy, Raymond Paccot, l'anxieux, poursuit dans cette veine philosophique: «Il ne faut pas oublier que l'on ne «cuisine», que l'on ne vendange qu'une fois par année. Je ne vais donc «cuisiner» que 35 fois dans ma vie. Un cuisinier, c'est



deux fois par jour. Je ne dois donc pas me loupier. N'oublions jamais que le vin, c'est une boisson, c'est un plaisir. Or, paradoxalement, on mange de plus en plus léger, mais les vins sont toujours plus riches et ronds. Il faut privilégier la finesse et l'élégance. Et c'est difficile. Dans une dégustation, tu finis toujours par favoriser le vin qui crie le plus fort, le vin qui roule les mécaniques. Au détriment de la minéralité et de la fraîcheur, de l'intensité et de la profondeur. Même les grands dégustateurs se font avoir.»

Déjà Féchy. Mais notre balade avec Raymond Paccot est loin d'être terminée. Dans sa cave commencent de longues heures studieuses de travail en compagnie de Denis Jotterand, œnologue cantonal. Il s'agit de goûter et de regoûter une petite dizaine de cuves. En silence. Il s'agit de trouver les éventuels minuscules défauts du vin, de faire les

corrections homéopathiques qui s'imposent. Ou pas. Un travail de bénédictin, où pour garder le palais le plus frais possible, il faut naturellement recracher chaque gorgée. Ce qui n'interdit pas, au passage, d'apprécier un magnifique vin. «Ça fait 20 ans que je fais du pinot gris, je crois que je commence à comprendre comment le vinifier.»

Ce travail de dégustation se poursuit au jardin. Il s'agit de comparer l'évolution des crus vedettes, Le Brez, En Bayel, et Petit Clos. La femme de Raymond Paccot, Violaine, «une très bonne dégustatrice» est de la partie. La discussion est serrée, les avis partagés, parfois tranchés. «En 2006, c'est peut-être bien Le Brez qui a le mieux réussi.»

**Duel**  
Le soleil s'est couché, les nuages s'amoncellent au loin. Le travail de dégustation est terminé, l'heure de l'apéritif peut

enfin sonner. Mais là encore, la concentration est requise. Deux vins sur la table pour une improbable confrontation. Deux vins de 1999. Un grand Bourgogne, un Bâtard-Montrachet de chez Leflaive et un chasselas, Le Brez, de chez Paccot. «On a la même philosophie qu'en Bourgogne. Et comme en Bourgogne, nous avons des sols très différents à très peu de distance. Mais à la différence des Bourgognons, on n'a pas eu la chance d'avoir des aristocrates, des congrégations religieuses qui ont eu cette volonté de rechercher le bon, le meilleur. On a tout ce travail à faire.»

Ce soir-là, alors que l'orage se fait de plus en plus menaçant, le Bâtard-Montrachet fait valoir sa grande complexité, sa puissance et sa longueur. Mais Le Brez, issu du terroir le plus calcaire du domaine, tient la distance. Il est resté étonnamment jeune, frais et racé. Et son élégance lui permet de n'être pas ridicule du tout face à son illustre contemporain. Raymond Paccot, toujours aussi perfectionniste, finit par donner son avis: «1999, ce n'était pas une toute grande année. En Bayel 98 devrait être meilleur.» ■

«On mange de plus en plus léger, mais les vins sont toujours plus riches et ronds. Il faut privilégier la finesse et l'élégance»

«On a la même philosophie qu'en Bourgogne. Et comme en Bourgogne, nous avons des sols différents à très peu de distance»

## La balade



**DÉPART**  
Du village de Féchy, direction Mont-sur-Rolle en prenant le temps d'examiner plusieurs terroirs, notamment celui de la Crossette, une parcelle à l'ouest de Féchy qui convient très bien au pinot noir. Le chemin passe devant des maisons patriciennes de l'époque bernoise. Un petit vallon marque l'entrée dans l'appellation Mont-sur-Rolle.

**ARRIVÉE**  
Après un petit détour par Bougy-Villars où un essaim d'abeilles a trouvé refuge sous une voiture, retour à Féchy, sous un soleil de plomb, par un chemin légèrement vallonné.

## Bio express

**1953** Naissance le 27 février, à Aubonne.

**1976** Stage viticole en Californie chez Moët et Chandon.

**1977** Nouveau stage, en Espagne, près de Valence.

**1982** Reprend le domaine de la Colombe.

**1989** Epouse Violaine. Trois filles sont issues de cette union. Chloé, Marion et Laura.

**1996** Gagne la coupe chasselas. Pour la première fois, un vin de la Côte décroche ce titre.

## Tous les samedis,

retrouvez dans 24 heures une personnalité qui nous emmène à la découverte d'un lieu qui lui est cher, où elle se ressource, où elle retrouve ses racines, où elle aime partager des pensées profondes et parler des choses de la vie.



Dégustation. Raymond et Violaine Paccot prennent le temps de goûter un pinot noir du terroir de la Crossette.