

La Tribune de Genève (Suisse)

Jérôme Estèbe

Septembre 2004

« (...) Ce qui fait courir Paccot, ce sont les racines. Pas vraiment les siennes, même s'il aime à évoquer son grand-père Jules, fils saisonnier savoyard, qui acheta les premiers parchets à Féchy en 1917. Mais bien les racines de la vigne. " Il faut qu'elles s'enfoncent profondément dans le sol, pour aller chercher la minéralité ", répète-t-il. Car le vigneron de Féchy a un dada : le terroir. " A la limite, je me fous du cépage ", explique-t-il. " Commençons par retrouver et magnifier le terroir, on verra se qu'on y plante ensuite. " Comme Raoul Cruchon, Paccot a opté depuis cinq ans pour une culture inspirée de la biodynamie, garante pour lui d'un sol qui vit et respire. "Faire du vin sans Novartis nous semblait inimaginable. Il a fallu se mettre à poil. Faire table rase. Et tout réapprendre." En affrontant l'opprobre villageois. " Evidemment, les voisins m'ont d'abord pris pour un fou. Du genre : *Dis donc tu vas nous infecter avec tout ton fourbi* ! Et puis, certains se sont aperçus qu'avec du soufre, du cuivre et des tisanes, on pouvait arriver à quelque chose. " Bel euphémisme.

Race et richesse

Une dégustation chez Paccot bat en brèche quelques idées préconçues. En particulier sur l'inexpressivité du chasselas. On met ici son nez dans de vrais vins de terroir, nets, ciselés, entiers. Des vins comme on en a rarement produit dans ce coin de Suisse. " Je me suis aperçu que les producteurs que j'aimais étaient rarement des fils de vigneron. Je ne crois pas à l'atavisme comme garantie de qualité. Mais bien à la culture et à la curiosité. J'étais instituteur. J'ai voyagé. Ça ma sans doute ouvert l'esprit et aidé pour le vin. "

Et ce chasselas, alors ? Ben, changeant selon la terre qui l'a vu prospérer. Issu du coteau baptisé " Le Brez " il se montre racé, riche et minéral. Etiqueté " en Bayel ", il offre des notes mentholées et crayeuses, puis une bouche dynamique au fruit précis. Né dans " Le petit clos ", le voilà frais, rond et charmeur. (...)

Raymond Paccot ne limite cependant pas son art au seul chasselas. Depuis des années déjà, il a ajouté quelques cordes à son arc ampélographique. Du chardonnay par exemple, dont il tire une cuvée réserve (...) ébouriffante de fraîcheur et de densité. Mais aussi un sauvignon (...) qui, en 2002, allie richesse, pureté et nervosité.

Côté rouge, la maison mitonne deux chouettes cuvées : les Colombes Rouge et Noire. La première (...) rassemble gamaret, garanoir, pinot et gamay en un vin gourmand et charnu, au style méridional. Quant à la seconde, uniquement composée de pinot de Pinot Noir, elle conjugue richesse de texture et élégance aromatique. De quoi faire pâlir plus d'un Bourguignon. Et le millésime 2003, qui dort encore en fûts, pourrait se montrer plus somptueux encore. Oui. A Féchy, Vaud, Suisse. »