

Le vif - L`express (Belgique)

Jean-Pierre Gabriel

Janvier2004

« (...) Outre le vin sélectionné par Frédy Girardet, Raymond Paccot produit plusieurs chasselas. Devenu le viticulteur de référence de la Côte, il exploite le Domaine La Colombe, soit une quinzaine d'hectares, plantés aux 2/3 en chasselas. " Notre ambition, souligne-t-il, est de chercher la vérité du terroir, faire vivre le sol, utiliser des méthodes de culture naturelle (NDLR : la moitié du domaine est cultivée en biodynamie), chercher les parcelles qui révéleront au mieux la personnalité de chaque cépage. Pour le chasselas, c'est, en tout cas, la minéralité. "

Pour être complet, il faudrait ajouter la personnalité du vigneron, qui dialogue avec le terroir, lorsque les raisins sont dans sa cave. Ainsi pour sa vigne En Bayel, située sur un coteau riche en alluvions, il vendange tôt pour préserver la fraîcheur et il intervient un minimum au cours de l'élaboration, voulue la plus naturelle possible. En bouche, le fruit intense est marqué, comme le nez, par la pierre à fusil.

Dans le village voisin de Mont sur Rolle, les vins issus des raisins du Petits Clos proviennent d'un terroir argileux, planté de vieilles vignes. Pour Raymond Paccot, " sa vinification est une recherche d'équilibre permanente entre le caractère minéral charpenté et les arômes légers de fruits frais, émaillés de notes citronnées. " Frédy Girardet, qui apprécie ce vin lorsqu'il a pris plusieurs années de garde, le conseille avec des plats salés à base de fromage, comme un soufflé ou un gratin. " Pour En Bayel, confie le chef, je pense à un poisson du lac meunière ou braisé. Mais Raymond Paccot a aussi, avec la Colombe, un assemblage de différentes parcelles que je vois avec des amuse-gueules, comme une terrine, un pâté en croûte. Il ouvre l'appétit sans fatiguer le palais. C'est magnifique ! (...) »