

Le Guillon (Suisse)

Eva Zwahlen

Décembre 2001

« (...) Le vin que Raymond Paccot nous offre à déguster est simplement impressionnant. Ou, comme le professeur d'œnologie retraité Jean Crettenand le dit " le meilleur Pinot Gris que j'ai jamais dégusté ." Quel est donc le secret de ce Pinot Gris très sec, marqué par le terroir et plein de caractère qui enthousiasme même les amateurs de vin généralement très critiques envers ce cépage ?

" J'ai eu de la chance de pouvoir reprendre, de mon beau-père, des plants vieux de 35 ans ", raconte le sympathique vigneron avec sa modestie habituelle. En plus, sur des sols lourds, glaiseux et profonds, le Pinot Gris développe une forte personnalité et - facteur important pour un cépage de nature peu acide - une grande fraîcheur. Mais, pour Raymond Paccot, du point de vue aromatique, l'âge des vignes compte davantage que les sols où elles poussent.

Désormais, il produit un Pinot Gris " normal " d'une grande finesse, élevé en cuve inox, ainsi qu'une " Réserve " issue exclusivement des raisins des vieux ceps et vinifié en barriques de trois ou quatre ans. " J'aime ce Pinot Gris que je vinifie depuis maintenant 15 ans et que par conséquent je connais bien ", précise Raymond Paccot. Pour compenser la faiblesse du cépage, c'est-à-dire son manque d'acidité, il renonce généralement à la fermentation malolactique. " Le Pinot Gris est un cépage difficile, exigeant, qui demande beaucoup d'habileté ". A la fois réductif et oxydatif, il requiert, selon le vigneron, beaucoup de prudence de la part de l'œnologue.

" Peut-être le Pinot Gris m'a-t-il appris qu'avec de vieux plants, un bon terroir et un rendement fortement réduit, on peut vraiment faire de grands vins ", dit-il. Car ce qui l'intéresse et le stimule, lui le vigneron intellectuel, ce sont des vins de terroir qu'ils soient mono cépage ou en assemblage. " Vendre un cépage n'est qu'une pure question de marketing. Nous, ce que nous devons vendre, c'est notre terroir. " Celui qui se laisse embarquer dans l'aventure des vins de Raymond Paccot comprend très vite que derrière les paroles du vigneron se cache la conception de la vie d'un homme cultivé, réfléchi mais néanmoins plein d'humour, qui a beaucoup voyagé ; une philosophie à l'image de sa " Réserve ", un vin si complexe, profond, expressif et captivant qu'il entraîne le dégustateur dans une véritable méditation. De combien de vins, en bonne conscience, peut-on le dire ?

Dégustation : Pinot Gris Réserve 1999

Beau jaune doré vigoureux. Bouquet complexe et profond aux arômes de gelée de coing, d'abricot secs, de conserves de fruit, aux notes minérales et épicées. Au palais, beaucoup de caractère, dense, moelleux et velouté soutenu par une bonne acidité racée. Finale tout en finesse, longue, expressive et élégante.

Mariage : gratin de fruits de mer, volaille pochée à la crème, langoustines apprêtées d'une délicate sauce au curry, ce vin est parfaitement assorti à des plats de cette élégance. »