

24 Heures (Lausanne)

Myriam Broggi

Février 2000

*LE CHOIX DE L'EXCELLENCE*

« (...) Dès 1984, au fil des vinifications, [Raymond Paccot] découvre combien certains parchets ennoblissent le vin. Contrairement aux usages locaux qui autorisent un assemblage de 41% des vins de la commune [de Féchy] avec 59% des crus de Mont-sur-Rolle, il isole les vins des meilleurs lieux-dits pour les vendre séparément.

Cette nouvelle approche séduit Jean Crettenand, son éminent professeur de l'École de Changins, qui le soutient dans cette mise en valeur du terroir. Ensemble, ils surveillent la respiration des vins et ajustent les vinifications les plus douces et les plus naturelles. Malgré tout, à la dégustation, il faut se rendre à l'évidence : les vins manquent de dimension. Si le vin se fait dans la vigne et pas dans les cuves, il convient de limiter la production, d'éviter les traitements inutiles, de renforcer la plante en l'obligeant à produire le meilleur. Les tailles deviennent plus serrées, le nombre de grappes par cep diminue. En outre, lorsque les cépages se montrent trop généreux, on procède aux vendanges vertes en coupant l'excédent de grappes en cours de formation. Ces raisins jonchant le sol horrifient les vigneron éberlués qui observent le manège d'un oeil désapprobateur. A l'époque, ce procédé choque la plupart des congénères, peu préoccupés, il est vrai, par la notion de rendement ; tant et si bien qu'un jour, un voisin excédé déclare, plein d'amertume : " les vigneron comme toi, il faudrait les envoyer en Sibérie ! "

Mais les vins plaisent et récoltent les honneurs : 1988, Grande Médaille d'Or à Ljubljana... et d'autres encore. A la surprise générale, le chasselas "Les Bayels " remporte le premier prix du public et le premier prix de la presse de la Coupe Chasselas. La notoriété de l'expert de Féchy attire plus d'un grand chef. Une rencontre s'avère d'ailleurs primordiale, celle de Girardet avec qui se nouent des liens d'amitié. Ce grand cuisinier, en quête de qualité absolue, lui apprend la rigueur : déguster, vérifier, trier, éliminer, ne choisir que le meilleur. Raymond tient à rendre hommage à ses maîtres. De même qu'à sa femme Violaine, la partenaire idéale et motivée sans laquelle il n'aurait pas de sérénité...

La dégustation

Féchy " Clos du Brez " 1998 : chasselas au nez de raisins bien mûrs mettant en valeur l'arôme variétal de tilleul en fleur, typique de l'appellation, une bouche complète au registre primesautier par la touche minérale qui titille la langue. Sans oublier cette élégance, cette harmonie qui signent tous les vins de Raymond Paccot, dans une symbiose de sérénité, de maturité en relation avec la personnalité du vinificateur.

Le Chardonnay 1998 de Féchy révèle la suprématie de ce cépage lorsqu'il est vinifié dans la délicatesse d'un élevage en barrique, tout en nuances. Quelle admirable finesse entre la personnalité aromatique et la touche vanillée, présente comme un second souffle. La bouche bien dessinée accompagne le vin dans une fraîcheur et une acidité bien présentes : un vin encore jeune, qui mérite l'intégration des notes vanillées de la barrique avec la matière. »