

# Le rêve de Raymond



Le vigneron suisse Raymond Paccot.

**Raymond Paccot, vigneron à Féchy au bord du lac Léman en Suisse, a dû suivre patiemment les méandres de son destin, avant de pouvoir nous proposer un vin rouge magnifique.**

■ *«Mes parents avaient fait un rêve: leur fils devait entrer dans l'enseignement. C'est ainsi que je suis devenu professeur de sport», raconte le vigneron de Féchy. Mais, très vite, j'ai été dégoûté, car je ne comprenais pas mes élèves».*

Après longues réflexions et moult voyages, Raymond Paccot redevient élève sur les bancs d'une école, celle de la viticulture de Nyon. *«A peine ouverts mes livres techniques, je les ai dévorés comme des romans. J'avais trouvé ma voie»,* explique le vigneron.

Il a ramené de ses pérégrinations un respect profond, mais pragmatique de la nature. *«Je suis les règles de la biodynamie, mais sans adhérer à un système de contrôle. Pour traiter les attaques du mildiou ou de l'oïdium, je me contente, depuis dix ans maintenant, de traitements infimes au soufre et au cuivre»,* précise Raymond.

Sans s'interdire d'essayer des cépages méditerranéens, comme le syrah, et après avoir utilisé de multiples cépages dont le chardonnay, il est revenu aux ceps autochtones. Au chasselas, bien sûr, mais aussi au gamay, au gamaret et au pinot noir, dont les raisins ont contribué à son vin rouge, la Colombe rouge, Réserve, millésime 2006.

*«Le gamaret, qui constitue jusqu'à 70 % de l'assemblage de ce vin, selon les millésimes, apporte les tanins pour la structure, le gamay pour le*

*goût fruité, épicé et enfin, le pinot noir offre son élégance»,* indique-t-il pour justifier son choix.

Après des vendanges manuelles, avec tri sur pied, puis un deuxième tri en cave, pour ne sélectionner que des raisins parfaitement sains, la vinification se déroule de préférence avec des levures indigènes et sans emploi de soufre. *«J'ai une cave moderne, où le moût est refroidi entre 5 et 10 degrés après le pressurage et avant la fermentation. Cela sert principalement à séparer les parties solides du moût, mais aussi à inhiber certaines bactéries».*

L'élevage de son vin se passe ensuite en barriques durant ces 16 à 18 mois. *«Je n'emploie que très peu de barriques neuves. On a fait du goût vanillé ou toasté, qu'elles apportent au vin, un culte, auquel je ne sacrifie pas»,* précise Raymond, qui, ne suivant que les leçons que la vie lui a données, veut juste *«créer l'émotion par le vin, rien d'autre».*

La Colombe rouge, Réserve, s'offre aux œnophiles dans une robe rouge foncé avec un parfum de fruits rouges bien frais, accompagné par un tantinet de vanille. En bouche, le millésime 2006 nous enthousiasme par ses tanins biens domptés, sa rondeur.

Raymond, toujours en quête d'assemblages novateurs, réalise ainsi plus qu'un rêve: la bouteille vidée, les œnophiles se souviendront longtemps de son vin.

**Jürgen Thöne**