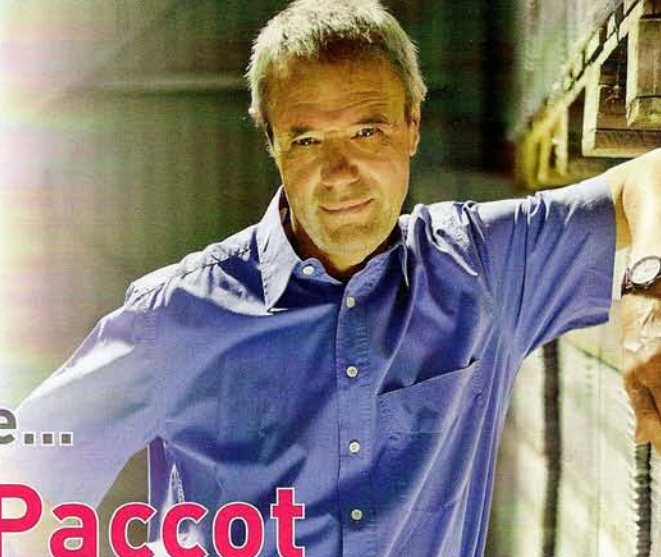




**We Wine**  
part à la rencontre de...

# Raymond Paccot



Non loin de la perpétuelle agitation de l'EHL, se cache un trésor du patrimoine viticole suisse. Un havre de paix pour les amateurs de vins frais et minéraux qui souhaitent partir à la rencontre des personnages authentiques et de paysages spectaculaires; La Côte.

S'étirant entre Morges et la cité romaine de Nyon, La Côte bénéficie d'une situation privilégiée avec des printemps précoces, des étés chauds et le lac Léman qui réfléchit les précieux rayons du soleil, propices à la maturation du raisin. Mais c'est sous les vignes que se cache le véritable trésor de La Côte: son terroir. Composé de moraines à caractère argileux et sableux, ces sols apportent ce trait minéral si caractéristique de cette région. L'altitude moyenne ne dépassant pas 450 mètres, les pentes de La Côte sont le terrain de prédilection du Chasselas.

C'est à Féchy que nous avons décidé de nous arrêter afin de partager la vision d'un homme proche de ses vignes. Cet homme, c'est Raymond Paccot, vigneron de père en fils au Domaine la Colombe. C'est à travers ses vins et sa philosophie de travail que nous avons découvert la région de La Côte, la Biodynamie et le Chasselas, dans toute sa splendeur...

## Biodynamie

Plus qu'une technique, la biodynamie est une philosophie, un mode de vie que l'on adopte. Plus roseau que chêne, le vigneron ne fait que suggérer à la nature. En respectant le rythme des vignes et la personnalité de chaque parcelle, il confectionne un vin qui reflète les caractéristiques d'un terroir et d'un millésime. La pratique consiste à considérer son domaine agricole comme un être vivant et de le soigner avec des produits naturels et selon le calendrier stellaire. Ceci afin de redonner à la plante et au sol une résistance et une vitalité dérégulée par les produits de synthèse. C'est cette passion qui anime Raymond Paccot dans son travail.

## Les vins

La beauté des vins du Domaine la Colombe, réside dans la manière dont ils laissent s'exprimer le terroir. Raymond Paccot rend notamment hommage au Chasselas en lui consacrant cinq cuvées, toutes issues de clos différents. Ses vins sont les meilleurs porte-paroles de la complexité des sols de La Côte: entre minéralité, fraîcheur et fruit, ils ont tous leur propre équilibre et leur charme. Sur 15 hectares de terres, d'autres cépages sont cultivés: des internationaux comme le Chardonnay ou le Pinot noir et d'autres plus typiques comme le Doral ou le Savagnin.

## Dégustation de l'Apex

L'arrivée du printemps a orienté notre choix vers un vin frais et rafraîchissant: L'Apex, un mousseux en méthode traditionnelle issu des cépages Chardonnay et Pinot Noir. Historiquement, La Côte n'est pas une région productrice de vins mousseux, toutefois, Raymond Paccot a su mettre à profit la fraîcheur du climat et la minéralité des sols de sa région pour élaborer un vin d'une grande finesse.

Le vin présente une robe jaune pâle agrémentée d'une bulle fine. En bouche, nous sommes tout de suite séduits par la mousse onctueuse se mariant harmonieusement avec le côté légèrement brioché et crémeux du vin. Apex nous donne globalement une impression fruitée et rafraîchissante suivie d'une belle longueur en bouche, où les touches de levures et de craie ont su attiser nos papilles.

*Grégoire Beun et Michaël Schlegel*



### GRÉGOIRE BEUN et MICHAËL SCHLEGEL

sont membres du comité We Wine, l'association des amateurs de vin de l'Ecole hôtelière de Lausanne. We Wine contribue activement à l'univers du vin à l'EHL en participant notamment à l'élaboration des cuvées EHL, en sélectionnant des crus pour le bar principal et en sensibilisant ses membres au monde de la vigne. En plus de représenter l'EHL dans divers concours de dégustation à l'aveugle, We Wine organise son propre concours de dégustation depuis 2011, intitulé Millésime.