

Féchy

DOMAINE LA COLOMBE

Violaine et Raymond Paccot
Rue du Monastère 1
1173 Féchy
tél. 021 808 66 48 – fax 021 808 52 84
mobile 079 447 53 06
domaine@lacolombe.ch –
www.lacolombe.ch

FÉCHY

VAUD LA CÔTE

Est-il encore besoin de présenter Raymond Paccot, maître des lieux du Domaine La Colombe depuis 1982 et devenu peu à peu l'un des plus grands artistes suisses du chasselas? Certainement pas, car Violaine et Raymond Paccot font désormais partie du gotha de la viti-viniculture mondiale depuis leur entrée dans la sélection très élitaine des journalistes français Michel Bettane et Thierry Desseauve Les Plus Grands Vins du Monde. Pourtant, notre vigneron garde les pieds sur terre, ou plutôt dans ses terroirs qu'il a su si bien apprivoiser à force de patience, de respect et d'observation. De la parcelle à la bouteille, tout est mis en œuvre pour magnifier les 15 ha de son vignoble. Les chasselas, emblèmes de la cave, portent les noms des parcelles qui les ont nourris: *En Bayel*, le plus connu, s'exprime tout en finesse et en pureté, *Le Brez* est élevé sur ses fines lies afin de permettre le développement d'arômes complexes et racés, alors que *Le Petit Clos* se caractérise par une minéralité bien affirmée. Parmi les spécialités, citons le tout nouvel *Amédée VI*, un assemblage de garde à base de cépage savagnin principalement ainsi que le sauvignon blanc élevé sous bois. Une adresse incontournable du vignoble vaudois!

Visites: sa 9h30-12h30 ou sur rdv
Surface exploitée: 15 ha
Nombre de bouteilles: 150 000
Prix: de 10 fr. à 25 fr.

 25    

Féchy

DOMAINE LES MARCHANDES

Jean-Luc Meylan
Chemin les Marchandes 2
1173 Féchy
tél. 021 808 70 65 – fax 021 808 70 65
mobile 079 392 90 12
lesmarchandes@bluewin.ch –
www.lesmarchandes.ch

Plus petit domaine viticole de la commune de Féchy, le Domaine Les Marchandes est aujourd'hui sous la responsabilité de Jean-Luc Meylan qui représente ainsi la 3^e génération à se succéder à la tête de ce domaine familial. Cultivé à la main, ce domaine de 1,5 ha vignes a longtemps été planté exclusivement de chasselas. Depuis 1998, l'exploitant a néanmoins introduit du pinot noir, puis, par la suite, du gamaret, du garanoir et du cabernet franc. Depuis 2002, Jean-Luc Meylan s'est associé avec le local et talentueux Raymond Paccot pour la vinification de ses vins. Il nous propose un chasselas de Féchy médaillé d'argent à l'Austrian Wine Challenge de Vienne 2007 et nommé au Grand Prix du Vin Suisse de la même année. Le pinot noir, quant à lui, provient de 7 sélections différentes du cépage et est élevé dans des foudres de chêne. Les autres cépages rouges, encore trop jeunes, font l'objet d'essais de vinification et devraient donner naissance à un assemblage dans un proche avenir. Dynamique et jamais à court d'idées, Jean-Luc Meylan propose diverses prestations d'accueil à son caveau: repas gastronomiques, concerts, concours de dégustation et même chemin didactique au vignoble, le long duquel vous aurez tout loisir de profiter de la magnifique vue panoramique sur le lac et les sommets alpins.

Visites: sur rendez-vous
Surface exploitée: 1,5 ha
Nombre de bouteilles: 10 000
Prix: de 10 fr. à 17 fr.

 25    