

Le Brez 2008, AOC Féchy, Domaine la Colombe, Raymond Paccot

Patricia Briel

Depuis le début de l'année, Sébastien Humbert est sommelier au Buffet de la Gare des Eaux-Vives à Genève, le restaurant où officie Serge Labrosse. Originaire du Haut-Doubs, il s'est formé dans de prestigieuses maisons françaises: chez Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or, chez Marc Veyrat à Annecy et Megève, à l'Auberge du Père Bise à Talloires, à La Pyramide à Vienne. En Suisse, il a été l'assistant de Jean-Christophe Ollivier à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève, et il a participé à l'ouverture du Richemond avant de rejoindre l'équipe du Buffet de la Gare des Eaux-Vives. A noter que du 29 juin au 3 juillet ce restaurant organise une semaine consacrée aux produits valaisans.

Comme nombre de jeunes sommeliers français, Sébastien Humbert apprécie beaucoup les vins suisses. Son coup de cœur va à un vin bien connu des amateurs de chasselas, Le Brez du Domaine la Colombe à Féchy.

«Raymond Paccot est un vigneron ouvert, éloquent et autocritique, dit-il. Par-dessus tout, il est un fervent défenseur du chasselas. Ses 10 hectares de vigne conduits en biodynamie lui permettent d'obtenir des vins plus vivants, plus minéraux et plus marqués par le terroir. L'une de ses ambi-

tions est d'ailleurs de contribuer à révéler le potentiel des grands terroirs vaudois.»

«Le nez développe de séduisantes notes de fleurs blanches, comme l'acacia et le tilleul, un grand volume de fruits blancs comme la pomme verte, la poire, et l'ensemble est souligné par de jolies notes minérales, poursuit Sébastien Humbert. La bouche, fraîche, est riche en attaque, pleine, très légèrement carbonique, d'une relative opulence préservant un beau dynamisme au palais. Cette cuvée, par sa fraîcheur, sa puissance et sa minéralité, est la démonstration éclatante de la philosophie de Raymond Paccot. Un Chasselas authentique exprimant à merveille les qualités d'un grand chasselas vaudois.»

Sébastien Humbert conseille de le déguster à l'apéritif, ou avec un poisson du lac. Un tartare de Féra et soupe d'ortie, par exemple. Il peut également souligner subtilement des noix de Saint-Jacques juste grillées. A tenter également en association avec un fromage de chèvre d'Aubonne.



Où l'acheter?

Domaine la Colombe,
rue du Monastère 1, 1173
Féchy.
Tél. 079/447 53 06
www.lacolombe.ch
Prix: 13,50 francs.

Chaque samedi, un expert du vin dévoile un coup de cœur au «Temps».