

La bouteille de la semaine

Sauvignon Réserve 2004, Domaine La Colombe

Patricia Briel

Lorsqu'il est bien vinifié, le sauvignon blanc offre des vins très frais et d'une rare élégance, qu'on ne se lasse pas de boire. Ce cépage emblématique de la vallée de la Loire et du Bordelais s'est très bien adapté en Suisse. Selon l'Année viticole 2005, le rapport annuel de l'Office fédéral de l'agriculture, le sauvignon blanc est d'ailleurs l'un des cépages les plus plantés actuellement dans notre pays. Différents vins suisses issus de ce cultivar se sont récemment illustrés dans des concours internationaux. Raymond Paccot, propriétaire du Domaine La Colombe à Féchy, dans le canton de Vaud, ne présente pas son

sauvignon blanc à ces grand-messes du vin, où les crus helvétiques s'illustrent souvent de manière remarquable. Son vin est produit en petites quantités - 2000 bouteilles par an. Et il n'a pas vraiment besoin de publicité, puisqu'il est à la carte du restaurant de Philippe Rochat à Crissier, noté 19/20 par le Gault-Millau. C'est du reste ce grand chef qui a incité Raymond Paccot à planter ce cépage sur son domaine. Le Sauvignon Réserve 2004 présente une robe jaune pâle avec des reflets verts. Il a un nez plutôt discret, mais c'est voulu. Raymond Paccot a élevé ce vin sur



lies fines durant 8 à 11 mois dans des barriques d'un certain âge, avec un bâtonnage léger, afin d'atténuer les notes variétales du cépage. Il l'a ensuite transvasé en cuves pour le décanter et augmenter sa minéralité. Il en résulte des arômes délicats de bourgeon de cassis et de fruits exotiques, comme l'ananas. On décèle aussi une touche de minéralité. En bouche, l'arête acide du vin équilibre à merveille sa matière ample. La finale est d'une grande fraîcheur. Structuré et équilibré, ce vin de gastronomie accompagnera très bien un

plateau de fruits de mer.

Le Sauvignon Réserve est issu de vignes âgées d'une quinzaine d'années, au rendement très bas: 45 hl/ha. Il porte l'AOC Vaud, car le vigneron a planté le cépage dans plusieurs parcelles. Raymond Paccot cultive la totalité de son domaine en biodynamie et cherche dans ses vins la vérité du terroir. La gamme Réserve propose des crus qui sont le fruit d'un travail sans compromis. La qualité des vins de Raymond Paccot fait du Domaine La Colombe l'un des plus remarquables du canton de Vaud.

Où l'acheter? Au Domaine La Colombe, 1173 Féchy. Tél. 021/808 66 48.
Prix: 23 francs.