

Deux interprètes à Féchy

La parabole du grand chef et du bon vigneron...

Girardet et Paccot



De gauche à droite: Raymond Paccot, Adelino Pedretto et Frédy Girardet: un mariage mets et vins dans la bonne humeur! (Photo Vidoudez)

Lorsqu'au début des années 1980, le grand chef de Crissier décida de faire une Cuvée Girardet de l'un des vins de Raymond Paccot, alors jeune vigneron de Féchy (qui venait de reprendre le Domaine de la Colombe, créé en 1961 par son père Roger), ce fut le début d'une amitié qui lie le cuisinier et l'homme du vin depuis près d'un quart de siècle. Une amitié dont le ciment continue à être la recherche commune et permanente du «goût juste»... Une amitié qui a aussi, certainement influencé Girardet dans le choix de Féchy pour y édifier sa demeure de jeune «retraité»...

Connaissant Frédy depuis fort longtemps (même avant son arrivée à Crissier!), nous sommes d'avis que le cuisinier s'est un peu retrouvé dans le caractère du vigneron puisqu'il nous disait justement, l'autre jour, en parlant de Raymond Paccot: «c'est un éternel torturé qui croit toujours devoir se remettre en question, bref qui est d'une grande intransigeance professionnelle!» A l'entendre, il aurait tout aussi bien pu parler de lui-même...

Cette entente entre les deux hommes, à la fois amicale et professionnelle, les poussent, aujourd'hui encore, dans la recherche d'une solution authentiquement gastronomique dans les mariages mets et vins... Pourtant, ils n'ont plus rien à prouver: Frédy Girardet, élu un jour «Cuisinier du Siècle», a raccroché sa toque tri-étoilée en 1996 et Raymond Paccot a remporté la Coupe Chasselas en 1995 et y a obtenu la 2^e place en 1997!

L'hédonisme à la fête...

Cela ne les a pas empêchés de penser à réunir, à fin mars, chez le viticulteur de La Colombe, une belle brochette de journalistes spécialisés, alémaniques et romands, apparemment sélectionnés pour leur compréhension des accordailles mets-vins, placées sous le double signe Girardet-Paccot. Le but de la rencontre? Une dégustation verticale des meilleurs millésimes de Paccot, en lever de rideau, puis, en affiche principale, le menu préparé par Frédy dans la cuisine du carnotzet de Raymond, avec l'aide de son ami Adelino Pedretto, ancien patron du Chasseur à Allaman. Pas n'importe quel menu choisi au hasard, mais une suite minutieusement sélectionnée par le grand chef, après différents essais pour véritablement mettre en lumière toutes les qualités des grands crus «paccotiens». Jugez plutôt:

Galantine de filets de thon et de sole aux poivrons, tomates et pommes de terre accompagnée d'un Chasselas «Bayels» 2004

Cassolette de truffes et de pointes d'asperges vertes à la vieille Malvoisie escortée par un Pinot Gris 1999

Noix de Saint-Jacques grillées au fumet de curcuma, au gingembre frit et endives acidulées au Sauvignon blanc 2003

Homard breton aux fèves et réduction de vin blanc à l'estragon et à la livèche, parfaitement marié au chardonnay 2003 de la maison

Blanc de poularde de Bresse en ballottine de choux aux morilles, relevé du Pinot Colombe Noire 2002
Charlotte d'oranges et de kumquats, mise en scène avec un remarquable Grains Nobles, une Marsanne blanche 2001 titrant 13 degrés, produite par Marie-Thérèse Chappaz, propriétaire-vigneronne à La Liaudaz, à Fully (VS)

D'ailleurs, cet assemblage de palais exigeants réunis ce soir-là, à Féchy, s'est montré unanime: notre Frédy national n'a rien perdu de sa «patte» géniale! Serait-ce lui faire injure que de lui dire, affectueusement, que, comme un grand vin, il a encore pris de la bouteille?

La Colombe

Aujourd'hui, le vignoble de Raymond Paccot s'étend sur un peu plus de 10 hectares, sur des parcelles situées sur les communes de Féchy, Mont-sur-Rolle, Vincy et Morges. Le vigneron y produit pas moins de 14 vins qui composent trois lignes différentes.

La première concerne Les Vins de Terroir et comprend les quatre chasselas: La Colombe, La Vigne En Bayel, Le Brez et le Petit Clos. Dans la deuxième, baptisée Les Vins d'Expression, figurent Chardonnay, Pinot Gris, Pinot rosé, Pinot noir et la Sélection Girardet, un assemblage blanc sec dont la constitution peut varier en fonction du millésime.

Enfin les cinq derniers crus maison, issus de vieilles vignes et élevés durant 18 mois constituent La Réserve du Domaine. On y retrouve, entre autres, les vins vedettes que sont le Pinot gris (élevé en cuve et en barrique) et La Colombe Rouge, un assemblage de Gamaret, Garanoir, Gamay et Pinot noir, tous vinifiés séparément en fût de chêne, puis réunis pour la mise en bouteilles. Raymond Paccot a fait du terroir une véritable profession de foi qu'il exprime avec clarté: «mon ambition est de révéler la vérité du terroir, de faire vivre le sol, en respectant les rythmes de la nature, en ayant recours à des méthodes naturelles proches de la biodynamie et en recherchant la meilleure adéquation possible entre le cépage et la terre qui le reçoit».

Michel Vidoudez