

plaisirs

GASTRONOMIE & VOYAGES

52^e ANNÉE | DÉCEMBRE 08

LE ROI... FOIE GRAS

ETRETAT ET
LA CÔTE NORMANDE

RAYMOND PACCOT
FOU DE SA TERRE



440 MILLIONS pour un hôtel !





VINS
Portrait d'un vigneron à Féchy

RAYMOND PACCOT...

Texte: Philippe Tanner / Photos: Jean-Guy Python





...fou de sa terre!



Arrière-petit-fils de tâcheron savoyard, Raymond Paccot a la terre et la vigne au corps. Profondément enraciné dans ce terroir millénaire de Féchy, en la Côte vaudoise, l'homme a l'allure altière, du charme aussi avec sa crinière désormais poivre et sel et son regard profond qui dégage une impression de sérénité, de paix même.

Cette paix que symbolise la colombe, l'oiseau présent sur les armoiries de la famille – octroyées, dit-on, au XIV^e siècle par Amédée VI de Savoie, dit le Comte vert – qui, tout naturellement, a donné son nom au domaine.





Alors qu'un soleil blafard tentait désespérément de ressusciter le feuillage, encore doré, mais déjà clairsemé, d'une vigne luttant contre le sommeil, Raymond Paccot nous a reçu, simplement, mais chaleureusement, dans son caveau de dégustation pour un instant de partage.

Partage autour de cette passion qui l'a conduit, comme une mission, à prolonger la saga familiale.

Celui qui se dit vigneron par choix et œnologue par engouement nous a permis, l'espace d'un périple initiatique, de sortir du temps. Car Raymond Paccot est un conteur remarquable. Il parle avec générosité, mais humilité aussi, du choix qu'il a opéré, voici huit ans maintenant, de conduire son domaine selon les principes de la biodynamie; ce courant, dont les principes fondateurs ont été formalisés, dans les années 1920, par l'anthroposophe autrichien Rudolf Steiner, accorde une place prédominante à la vie dans le sol, au respect de celle-ci et présente une forte composante philosophique.

Si le dessein avoué de notre vigneron est de produire des vins reflets de terroirs, eux-mêmes refuges de vérité, essentiel est le chemin qui y conduit. Comprendre est son credo, car ce qui se conçoit bien se restitue efficacement.

Habitée à déguster les engrais minéraux qu'on lui propose en abondance, la vigne paresse et s'embourgeoise renonçant à chercher une nourriture pourtant plus adaptée; empâtée, elle risque les maladies comme l'obèse l'accident cardio-vas-

culaire. Il faut donc éliminer les intrants obtenus par synthèse chimique, sevrer notre droguée pour la contraindre à fouiller le sol à la recherche de sa richesse, à s'enraciner plus profondément, s'imprégnant ainsi du terroir, mémoire du temps.

Respectueux de la vigne – être vivant – avec laquelle il entretient une relation fusionnelle, Raymond Paccot privilégie les mesures préventives permettant d'améliorer la résistance de la plante, éliminant alors les poisons que constituent pesticides et herbicides de synthèse. Comme les anciens, on soignera avec des infusions végétales et des pulvérisations de cuivre et de soufre; la terre sera nourrie avec de la fumure organique (marc et fumier compostés par exemple).



Biologiquement dorlotée, la vigne produit des raisins qu'une brochette de vendangeurs aguerris récoltent, puis disposent, après avoir procédé à un tri sévère, dans de petites cagettes, à l'image du raisin de table. Souci de perfection!

Baies parfaitement mûres et saines; ces qualités réunies, l'œnologue pourra



laisser libre cours à son inspiration, à son savoir-faire. Du talent, Raymond Paccot en est pétri. En recherche perpétuelle, il est en osmose avec sa récolte : Pressurage lent et séparation des moûts pour affirmer toujours plus l'identité et la complexité des cépages blancs – chasselas pour la plus grande part, mais aussi pinot gris, chardonnay, sauvignon ou encore savagnin, doral et même amigne –. Egrappage et pigeage à la main pour créer des vins rouges d'arôme et de texture (pinot noir, gamay, gamaret, garanoir, syrah, cabernet franc et merlot). Vinification en lots séparés pour respecter climats et terroirs. Filtration légère pour conserver la personnalité de chaque

cru. Elevage prolongé en barriques d'essence et d'origines variées pour les réserves du domaine, issues de très vieilles vignes (20 à 50 ans) au rendement modéré, qui mûrissent dans un splendide chai aménagé dans une gentilhommière voisine.

Fou de sa terre, Raymond Paccot ne pourrait s'accomplir sans Violaine, son épouse, son alter ego, sa complice – elle-même fille de vigneron – ; un petit bout de femme patinée de douceur, toute en discrétion et en persuasion, que sa formation d'infirmière a ouvert à l'autre. Magie d'un couple uni dans le syncrétisme...

Mais Paccot c'est aussi ses maîtres – donc ses amis pour plagier Serge Lama – comme il le dit lui-même affectueusement : Jean Crettenand tout d'abord, son professeur d'œnologie à Changins, mais encore Fredy Girardet, le mythique chef de Crissier, croisé voilà plus de deux décennies au détour de l'amour du Vin, qui lui a enseigné, puis inculqué exigence, rigueur et précision ; un mentor en compagnie duquel il bichonne, au gré des millésimes, un cru de gastronomie né de l'assemblage de cépages blancs.

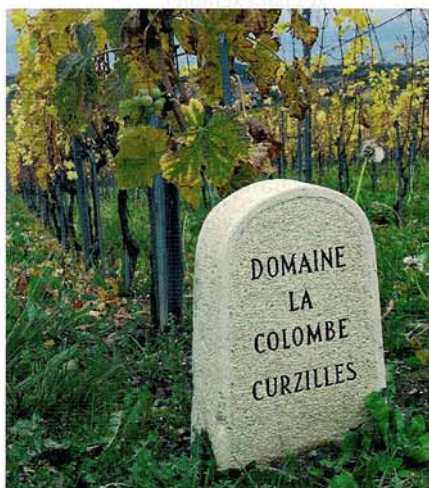
Enfin, c'est, par-dessus tout, son père Roger qui, foin de paccot... tille, l'a imprégné

des valeurs essentielles que sont l'honnêteté, le respect, l'écoute et l'humilité, vertus cardinales et indispensables à qui veut concentrer son énergie à livrer bataille contre la dérive d'uniformisation et de standardisation qui menace, aujourd'hui plus que jamais, vin et gastronomie.

Tel est le cap choisi par Raymond Paccot, couturier comme Rabanne, orfèvre modeste et authentique, homme de foi, de tempérament, d'amour, mais aussi de doute, qui résume lui-même sa philosophie dans ces paroles de Qoeleth – soit de L'Ecclésiaste, livre de l'Ancien Testament – : « Quel profit l'homme retire-t-il de la peine qu'il se donne sous le soleil ? Une génération passe, une autre lui succède ; mais la terre subsiste toujours ».

Au crépuscule de notre rencontre, à l'heure de l'apéritif aussi, alors que l'enchantement opérait toujours et encore, Raymond Paccot a ouvert une bouteille de Petit Clos, un chasselas de Mont-sur-Rolle issu d'un parchet d'un seul tenant. Magnifiquement minéral, ce cru, aux arômes délicatement citronnés et au terroir affirmé, est bien l'expression de la personnalité de son créateur : un subtil équilibre de finesse et de structure !

(PhT)





“

Contraindre la vigne à fouiller le sol.



RAYMOND PACCOT

Poisson de février, Raymond Paccot naît en 1953 d'un paternel vigneron encaveur. Après avoir obtenu son certificat d'études secondaires (section scientifique), il s'inscrit à l'école normale, alors atelier de formation des enseignants dans le canton de Vaud, qu'il termine avec succès. En recherche d'identité, il bilingue ensuite en Suisse et à l'étranger, puis manque d'être régent, maître de gymnastique plus précisément. Oublié ce bide scolaire, il suit les cours de l'école de viticulture et d'œnologie de Changins. La culture de la vigne le passionne en effet. Son diplôme en poche, il émigre en Californie, le temps d'un stage dans l'un des domaines appartenant à Moët et Chandon. Après une parenthèse espagnole, près de Valence, chez Schenk, la société rolloise bien connue, il reprend – la tête pourtant encore remplie de projets de voyages – la petite exploitation – deux hectares – de son père que ce dernier envisageait de vendre. Il bichonne aujourd'hui quinze hectares de vignes, dont un peu plus de six en propriété, aux territoires des communes d'Aubonne, Gilly, Féchy, Mont-sur-Rolle et Saint-Livres.

www.lacolombe.ch

E-mail : domaine@lacolombe.ch