



Raymond Paccot,  
viticulteur biodynamique  
dans ses vignes  
surplombant le Léman.

# Raymond Paccot, Féchy (VD)

## Philosophe œnophile adepte de la biodynamie

Les vins de Raymond Paccot ont de nombreux fans, dont le patron des CFF, Andreas Meyer. Hasard? Que nenni.



Féchy ou le charme naturel d'un petit village vigneron.

**R**aymond Paccot est le seul producteur à être présent toute l'année avec trois vins sur la carte des voitures-restaurants des CFF. Ce n'est pas un hasard: la qualité de ses produits est unanimement admirée. Même le patron des CFF, Andreas Meyer, avoue compter parmi les fans des vins de R. Paccot. «A l'automne, pendant les vendanges, il n'est pas rare de le rencontrer avec femme et enfants, chez nous au Domaine La Colombe», révèle le vigneron. «Il m'a invité à présenter nos vins lors d'une dégustation. Ils ont été accueillis avec enthousiasme. Depuis, je produis trois cuvées en exclusivité pour les CFF. J'espère que mes

vins procurent de belles émotions gustatives aux voyageurs, et qu'ils montrent ce dont les vins suisses sont capables par leur complexité, leur race, leur élégance et leur minéralité.»

Raymond Paccot a une réputation de perfectionniste: «Notre ambition, c'est de favoriser l'expression du terroir.» C'est la raison pour laquelle il y a dix ans, il a converti son exploitation à la biodynamie. Par conviction. «Je veux faire vivre le sol et respecter les cycles de la nature, donc j'ai recommencé à utiliser des méthodes de culture naturelles.» A Féchy, la vinification est une tradition millénaire. «Ici, le vin fait partie du quotidien», explique

le viticulteur. «Déguster ensemble un verre de vin, ça fait partie de notre identité. Souvent, cela précède la conversation, cela souligne notre conception de l'hospitalité: simplicité et convivialité.»

### Élever ses vins comme ses propres enfants

Raymond Paccot a beau être issu d'une famille de vigneron de tradition ancienne, ses parents l'ont incité à choisir un autre destin professionnel que le vin, le métier de viticulteur leur paraissant trop incertain. «Mais au bout d'un an de formation à l'enseignement, la passion pour la vigne et le vin a repris le dessus», se souvient R. Paccot. Après des études de viticulture et d'œnologie et différents stages qui l'ont notamment conduit en Californie et en Espagne, il est revenu à ses racines, sur le domaine familial, à Féchy.

La philosophie de R. Paccot s'inspire des sagesses transmises de génération en génération: «L'idée est d'accompagner la nature pour qu'elle donne le meilleur d'elle-même, explique-t-il. Il faut élever les vins comme ses propres enfants et leur transmettre ce que nos ancêtres et nos maîtres nous ont appris: de la culture, du savoir-faire, du savoir-vivre... c'est uniquement à cette condition qu'ils peuvent se développer harmonieusement.»

Et la relève, justement? Après une formation commerciale, sa fille a entamé une formation de viticultrice. «L'avenir lui appartient.» Car les vins, c'est comme les gens, rappelle R. Paccot: «On ne peut pas les changer, on ne peut que les aider à se développer.»

Domaine La Colombe  
Raymond Paccot  
1, route du Monastère  
1173 Féchy  
Tél. 021 808 66 48  
| [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)

## Les suggestions d'excursion de Raymond Paccot dans la région de Féchy

### Découvrir

#### Arboretum d'Aubonne

Unique en Suisse, l'Arboretum national est un vaste parc peuplé d'arbres et d'arbustes du monde entier. A la gare CFF d'Allaman, prendre le car postal jusqu'à Aubonne, Montherod ou Saint-Livres, puis marcher pendant une demi-heure en suivant les chemins de randonnée correspondants. Du terminus du chemin de fer BAM à Bière, on atteint l'arboretum en une heure de marche en direction d'Aubonne.

| [www.arboretum.ch](http://www.arboretum.ch)

#### Château de Prangins

Splendide château datant de 1730, trônant au-dessus du lac Léman avec son parc anglais et son potager. Le musée présente des expositions permanentes et temporaires illustrant la vie en Suisse aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, et consacrées à l'art, la culture

et la société. Pour compléter le tout, une programmation culturelle très riche.

Accès en bus (10 min): de Nyon, descendre à Prangins, village ou Prangins, poste (selon la ligne) et de la gare CFF de Gland descendre à Prangins, village. Astuce: des vélos en libre-service sont disponibles en gare et au débarcadère de Nyon ainsi qu'à Gland ([velopass.ch](http://velopass.ch)).

| [www.museenational.ch/f/prangins](http://www.museenational.ch/f/prangins)

### Savourer

#### Au Vieux Navire

Dans le pittoresque village de pêcheurs et de vigneron de Buchillon, ce joli café-restaurant offre une terrasse avec une vue magnifique sur le lac. Les amis de la cuisine française de bistrot y trouveront autant leur bonheur que les

amateurs de créations plus modernes.

1164 Buchillon

Tél. 021 807 39 63

| [www.auvieuxnavire.ch](http://www.auvieuxnavire.ch)

#### Café du Port

Situé sur le Léman, au débarcadère de la compagnie maritime CGN, le Café du Port a fait de la perche meunière sa spécialité.

Réservation recommandée.

Rue du Port 9

1180 Rolle

Tél. 021 825 15 20

#### Auberge du Soleil

Que ce soit dans son restaurant gastronomique ou dans son café, Jean Michel Colin sait choyer ses convives par une cuisine de saison innovante, dans le petit village de Bursins, sur le Léman.

Place du Soleil 1

1183 Bursins

Tél. 021 824 13 44

| [www.aubergedusoleil.ch](http://www.aubergedusoleil.ch)