



Raymond Paccot

Le grand écart

Le vigneron vaudois divise ses productions par thèmes et pratique la biodynamie.

Visite dans son vignoble de Féchy.

PAR JEAN-LUC INGOLD

Dans sa liste de prix, Raymond Paccot aurait pu se contenter d'énumérer ses flacons par ordre alphabétique, cépages ou millésimes, par prix ou par mode de fermeture (vis, plastique ou liège), ou que sais-je. Non, il a opté pour une approche thématique et a réparti ses bouteilles en trois catégories : les vins de terroir, les vins d'expression et les réserves du domaine.

Il faut en convenir, ça tranche.

Pour faire genre ? On ne peut soupçonner le jeune vigneron de Féchy, né en 1953, de donner dans la tendance. Donc il y a une raison, et une bonne, à cette classification, fichtre oui. Elle résume même un bon quart de siècle, sinon plus, de travail, de tâtonnements, d'avancées et d'échecs. Elle dit presque, avant même d'avoir humé les vins de la maison, ce qu'on va déguster, dans quel esprit ce discret artisan les a élaborés et, presque aussi, à quel usage il les destine.

On reprend. Dans le premier groupe, Raymond Paccot joue sur les terroirs de Féchy. Pas besoin de le préciser, on boit du chasselas, le cépage mythique auquel se raccrochent les Vaudois. A bon droit quand ils réussissent à en tirer des crus délicieux et expressifs, différents d'un parchet à l'autre. Ce que fait notre vigneron : il cisèle leurs traits de caractère subtils et cultive, en cela, une philosophie solidement ancrée dans la tradition.

Avec les vins d'expression, on boit des cépages. Cette philosophie, plus récente, a traversé l'Atlantique avant d'influencer l'ensemble du monde viticole. Les remarquables chardonnay de Raymond Paccot, et ses non moins délectables pinot gris (grande réussite

en 2004, hélas épuisés), par exemple, sont issus d'assemblages de diverses appellations. Pareil pour ses pinots noirs.

Les réserves du domaine, enfin, parlent d'elles-mêmes : elles proviennent de vieilles vignes, donnent moins de raisin par la volonté du vigneron ou par nature, et bénéficient d'un bout à l'autre d'un traitement de faveur, sommeillant plus longuement en cuves ou en barriques. On peut, et on devrait, mais la gourmandise étant ce qu'elle est, les garder quelques années en cave, particulièrement les pinots noirs aux beaux arômes de griottes et d'épices, charnus et élégants, qui révèlent tous leurs charmes au bout de quatre à

cinq ans. Que l'attente peut être longue.

Depuis 1999, environ, Raymond Paccot pratique la biodynamie, cet ensemble de préceptes imaginés par Goethe, cumulant respect de la nature, refus d'une masse d'interventions et observation de l'influence des planètes sur les plantes. Sans le crier sur les toits, mais d'abord avec Marie-Thérèse Chappaz, puis avec d'autres à l'instar de Raoul Cruchon. Pour faire mode ? Pas de gros mot ! « Pour élaborer de meilleurs vins », dit simplement l'intéressé. Merci, trois fois merci pour la nature à l'aise, la vie microbienne, les ceps revigorés, les sols aérés et les vins dynamisés.