

Culinaire **Saisonnier**

le magazine pour les professionnels de la gastronomie



69

PRINTEMPS
2019

€ 9,95

Gastronomie au Luxembourg /
Régis & Jacques Marcon /
Fromage Fontine / Vins de Féchy

Portrait de chef Pascal Devalkeneer

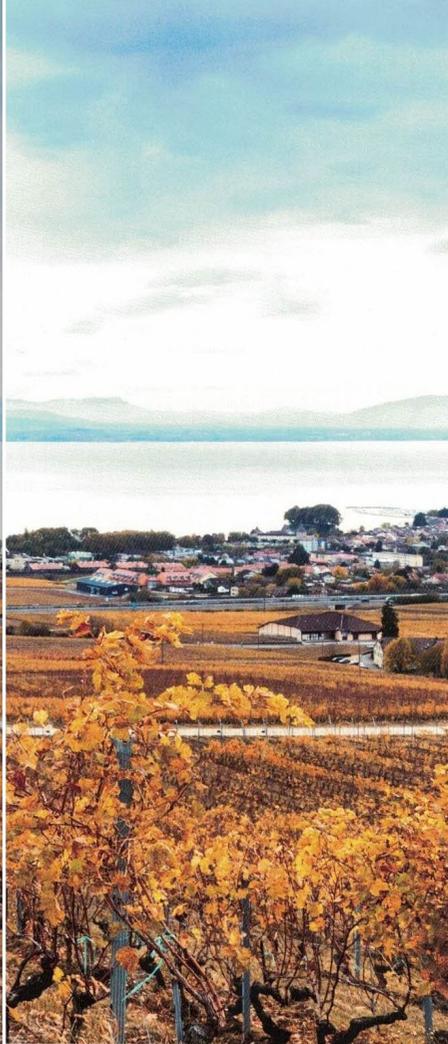
Féchy



Haute expression vinique du vignoble de La Côte

La Suisse compte environ quinze mille hectares de vigne, approximativement la même superficie que l'Alsace. Le cépage dominant y est le pinot noir, suivi du chasselas. L'AOP La Côte, qui comptabilise à peu près deux mille hectares dans le canton de Vaud, s'étend jusqu'à Lausanne. Sur ses hauteurs, le village de Féchy occupe un bon deux-cents hectares de vignes de l'AOP sur lesquels le chasselas pousse majoritairement, à raison de quatre-vingt-quinze pour cent. Situé à une altitude de 490 mètres, jouissant de la même configuration que la Bourgogne et longé par le lac Léman, ce vignoble profite de nombreux avantages. Plus d'une quarantaine de terroirs différents

s'y côtoient, avec des natures de sols diverses allant du calcaire au limoneux en passant du sablonneux à l'argile, et même quelques cailloux, souvenirs lointains des alluvions laissées par le glacier du Rhône. Cette variété permet à ce vignoble de proposer des vins très expressifs. Ajoutons à cela un climat océanique tempéré et un lac qui, par sa présence, régule le climat et évite les gros écarts de température et nous pouvons constater que toutes les conditions requises pour produire des vins de qualité sont réunies. Et c'est assurément le cas aujourd'hui.



ses premières vignes et c'est son fils Roger qui crée la cave de La Colombe. Il sera le tout premier de la famille à mettre son vin en bouteille. Raymond, qui se destinait à devenir professeur de sport reviendra à ses origines et à l'héritage qu'a construit sa famille. Il épouse Violaine, elle aussi fille de vigneron, et ensemble ils dirigent les vignes de leurs deux familles avant de louer d'autres parcelles supplémentaires. La cave de Féchy n'étant plus suffisamment grande pour vinifier, un bâtiment est construit à l'extérieur. Si les débuts de Raymond eurent lieu en 1978, c'est en 1999 que s'opère un grand changement, la décision de s'orienter vers la biodynamie. *"Mon père avait pas mal de contacts en France où il a goûté plusieurs vins en biodynamie. À cette époque c'était loin d'être l'engouement comme aujourd'hui. Pour lui c'était plutôt le goût des vins et les émotions qu'ils procuraient qui l'ont poussé à se tourner vers ce type de viticulture."* La famille possède vingt hectares répartis sur quarante parcelles car comme c'est souvent le cas en Suisse, une grande majorité des cultures sont morcelées.

Dans l'ombre

Laura, elle, fait ses études à l'école hôtelière de Lausanne. Elle fait, là aussi, partie du comité du vin, ce qui permet d'organiser des rencontres avec des comités du vin d'autres écoles, d'occasionner des dégustations et de nombreuses visites de domaines. Mais chasses le naturel et il revient au galop. *"J'ai toujours aimé le vin et à la maison nous en buvions bien sûr beaucoup. Lorsqu'il fut temps pour moi de vraiment me questionner sur mon avenir, je me suis rendue compte que nous avions un très beau domaine et que ce n'était pas si courant que ça."* Elle suit une formation de vigneron assortie de deux années de pratique, dont une dans les Grisons et l'autre dans le Valais, suivies d'un passage en Bourgogne avant de revenir sur les terres familiales et de travailler au domaine. La région n'a pas toujours eu bonne presse, nous dit-on, cantonnée dans l'ombre du vignoble de Lavaux qui a su soigner son image, s'affiche plus pittoresque, génère du tourisme et en plus est estampillé comme patrimoine de l'UNESCO. *"Il est vrai que chez nous les choses sont un peu différentes. En bas, il y a les terres riches et les cultures, puis les coteaux avec les vignes, ensuite la forêt et tout là-haut, quand on revient sur le plat, c'est à nouveau de la culture. Il faut dire que pendant longtemps, le chasselas a été malmené, avec de gros rendements. La moyenne à une époque était de deux kilos de raisin au mètre carré, au même prix qu'il est vendu aujourd'hui, personne ne se faisait donc trop de souci. Mais avec le temps et la concurrence étrangère, si l'on sait que la Suisse importe soixante pour cent de ce qu'elle boit, la seule issue était de faire le choix de la qualité."* Il semble aujourd'hui que sur l'AOP le maximum légal soit de 1,2 kg de raisin au mètre carré. Chez les Paccot l'on tourne autour des 700 g, si l'on parle du chasselas. *"C'est un raisin que nous travaillons beaucoup par terroir, un peu comme on le fait pour le pinot noir car il est vrai que nous sommes pas mal influencés par la Bourgogne. C'est un cépage délicat à l'expression aromatique particulière et qui donne peu d'alcool. Il est donc très intéressant de voir les différences qu'il donne en parcelle."*

Armoiries

En Suisse, la culture de la vigne plonge ses origines très loin dans le temps, à l'époque romaine d'abord puis plus tard elle connaît une forte expansion avec l'arrivée des moines. Ces derniers développent fortement le célèbre et délicat cépage qu'est le chasselas, déjà dans le vignoble de Lavaux en terrasses avant que ce raisin ne se propage par ailleurs. Car si les premiers écrits sur le chasselas furent découverts en France, il tire son origine du bassin lémanique de la Haute-Savoie, jusqu'à la partie suisse. C'est ce que nous explique Laura, la digne et charmante fille de Raymond et Violaine Paccot, propriétaires du Domaine La Colombe qui s'étend sur les territoires de Féchy et de Mont-sur-Rolle. Les origines de la famille sont savoyardes et le nom du domaine y est fortement lié également puisque l'un des aïeuls de la famille, pour avoir œuvré pour la paix dans la région, reçut en 1356, du comte de Savoie, Amédée VI, les armoiries de La Colombe. Quelques siècles plus tard, l'arrière-grand-père Jules Paccot achète

Biotypes

Le chasselas n'a pas seulement été malmené par l'homme. À la fin du dix-neuvième siècle, le phylloxera poursuivit son œuvre dévastatrice jusque dans les terres helvétiques et en 1956, un épisode de gel dévastateur faillit bien tout tuer. Il fallut donc replanter. *"Mon grand-père, tout comme mon père d'ailleurs, a toujours fait de nombreuses sélections massales. À l'époque, il avait replanté un clone du chasselas appelé fendant rouge car il faut savoir qu'il existe une multitude de chasselas. Le conservatoire du centre de recherche de Pully en possède deux-cents et ils nous ont fourni les principaux biotypes dont certains se*



froide. "Comme nous travaillons sans soufre à la vendange et en levures indigènes, il est important que le raisin soit froid." Le lendemain le raisin est pressé par gravité dans les cuves et comme il est froid, il ne risque pas de partir directement en fermentation, la famille s'autorise de 24 à 48 heures de décantation. "Nous aimons bien que le moût reste assez trouble pour qu'il y ait matière à se nourrir pour les levures." Tout démarre ensuite en fermentation spontanée grâce à l'ajout de pieds de cuve. Puis il s'agit de goûter les jus chaque jour et cela jusqu'à Noël.

Nuancé et délicat

Pieds de cuve, levures, fermentations spontanées. On apparente souvent l'élaboration d'un vin à de la cuisine, mais il pourrait tout aussi bien s'agir de boulangerie et de levains que l'on rafraîchit. "Nous avons une amie biologiste, spécialisée en levures de manière générale, qui nous a donné le courage d'avancer dans cette direction-là, celle des levures indigènes. Cela fait bientôt neuf ans maintenant. Quand une cuve a bien fonctionné en fermentation spontanée, on va récupérer les levures qui ont décanté au fond. Notre biologiste les congèle et nous les conserve pour l'année suivante. Elle nous les démultiplie et du coup nous avons une bibliothèque de levures des années précédentes et issues de différents terroirs. Par conséquent nous avons un lot de douze barriques de pieds de cuve. Dans certaines, nous laissons tout en fermentation spontanée, dans d'autres, nous ajoutons un peu de soufre pour voir si cela sélectionne des levures différentes et pour les dernières, nous ajoutons des levures de l'année précédente. Nous goûtons ensuite, nous décidons des pieds de cuve qui conviennent le mieux puis nous ensemençons les cuves, soit avec une levure, soit avec plusieurs." Ici, l'on s'essaie à tout, œufs en béton, barrique de chêne français, foudre de chêne suisse. Il faut savoir quel vin est destiné au bois ou ne l'est pas. "Nous n'utilisons pas de bois neuf pour le chasselas dont une partie part en barrique. Nous ne voulons surtout pas écraser le cépage à cause d'un bois trop marqué. Ça, vous pouvez le faire avec des raisins qui donnent des jus plus solides, plus acides et qui contiennent suffisamment d'alcool mais certainement pas avec un chasselas qui titre à peine au-delà des 12", sauf année exceptionnelle, qui est très nuancé et délicat dans les voies aromatiques, et qui donne très peu d'acidité. Donc pour préserver cela, il faut faire attention et y aller doucement.

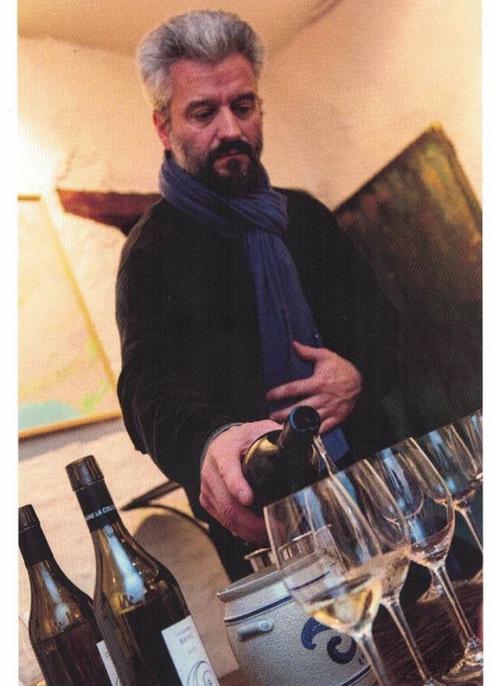
C'est pour cette raison que nous nous sommes procurés des foudres parce que la proportion en bois est bien moindre qu'une barrique en terme de volume de litres."

Cuvée à double casquette

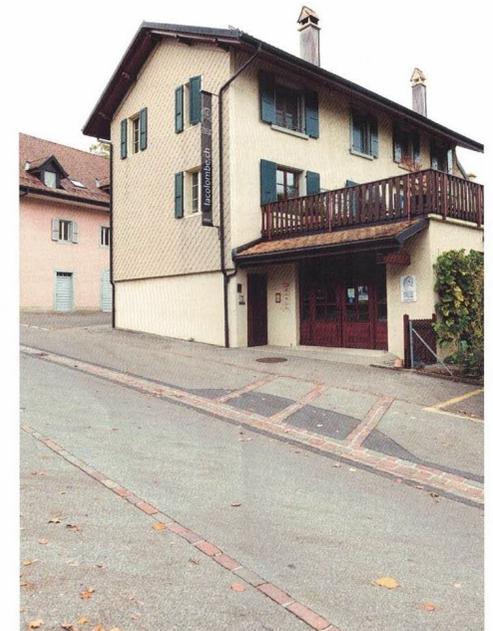
La Colombe propose plus d'une vingtaine de cuvées. C'est toujours en compagnie de Laura et d'Arnaud Mathey, l'homme multitâches de la maison, qui fait partie des meubles depuis dix ans et qui est, tantôt au bureau, tantôt aux livraisons, tantôt à la cave, que nous poursuivons la dégustation, installés confortablement dans la cave du village. Le premier vin qui nous est donné à déguster est La Colombe, la cuvée traditionnelle de la maison, les meilleurs chasselas issus des meilleures parcelles de Féchy, vinifiés séparément et élevés sur lie. Un vin plutôt calme et assez frais. "C'est la cuvée traditionnelle qui représente bien le style de la maison. C'est un vin important pour nous et qui représente le cœur identitaire du domaine. C'est la cuvée à double casquette, conçue pour ceux qui ne nous connaissent pas afin que nous puissions leur fixer dans l'esprit le style de vins que nous faisons ici. D'un autre côté il doit réunir l'ensemble des gens qui connaissent ce vin depuis toujours. Ce vin est un travail sur l'identité du terroir, c'est lui qui va dicter le jeu. Vous verrez que les autres vins ont plus de personnalité mais celui-ci se veut rassembleur et consensuel dans le bon sens du terme." Dans les cuvées de chasselas, La Colombe est le seul qui jouit d'un assemblage, tous les autres sont parcellaires. C'est alors que nous dégustons un Bayel, un Petit Clos et un Curzilles. Avec la cuvée Brez ce sont les quatre vins de terroir. Ce sont des vins plus aromatiques, plus racés, des vins qui demandent des accords. "Ce sont des vins avec un réel potentiel sur des terroirs très différents. Chacun de ces vins a une personnalité différente. Ils n'ont pas le même relief ni la même profondeur. Nous consacrons autant d'énergie et d'attention à chacun d'eux mais au final, c'est le terroir qui parle."

Biodiversité

Si le Bayel se démarque fort des autres par son caractère unique, le Curzilles se distingue par des notes très aromatiques. Il s'agit d'une parcelle où poussent plusieurs cépages ensemble mais où le chasselas reste majoritaire à la vinification, les autres cépages étant plutôt là en tant 'qu'assaisonnement.' "L'idée était pour nous de mettre le cépage en



caractérisent par plus d'acidité et d'autres par des baies plus petites, plus concentrées. Nous avons donc replanté cinq de ces principaux biotypes dont du fendant roux, du giclet, du blanchette, du bois rouge... et en bas nous en avons une quinzaine d'autres mais ceux-là sont plutôt plantés à titre démonstratif et instructif, histoire de voir comment ils se comportent." Même si le chasselas domine et que le nom Féchy inscrit sur l'étiquette vous garantit la majeure présence de ce cépage dans un flacon, ce n'est pas le seul type de vigne que la famille Paccot cultive. Il y a aussi du chardonnay et du sauvignon que l'on élève plus sur le cépage que sur le terroir, ou encore du savagnin, du riesling, du pinot gris puis en rouge du pinot noir, bien sûr, du gamay, de la syrah, du gamaret. Les vendanges s'étalent généralement sur deux semaines. Elles peuvent très bien démarrer en septembre lors des belles années, ou en octobre si les cieus sont moins cléments. Tout est vendangé en cagettes ajourées qui peuvent contenir de dix à quinze kilos de raisin chacune. Certaines cagettes peuvent contenir du premier choix, des raisins impeccables, irréprochables et d'autres du second choix, des raisins pour lesquels les vendangeurs ont hésité. Chaque vendangeur possède sa ligne et gère son propre tas. Toutes les cagettes sont mises sur des traneaux équipés de ski afin que le raisin ne touche pas terre. Lorsqu'il est acheminé au pressoir, il est d'abord stocké en chambre





retrait en favorisant la biodiversité. Cette parcelle contient du chasselas, du doral, un croisement entre du chasselas et du chardonnay, du riesling, du pinot gris et un peu de pinot noir que l'on unit en fonction des millésimes. Sur la parcelle Le Petit Clos, c'est la même intention mais dans ce cas avec tous les clones du chasselas." Intéressant aussi de découvrir des cuvées uniques sélectionnées un jour par et pour des grands chefs tels que Girardet, Rochat puis Violier. Pour le premier à Mont-sur-Rolle et pour les deux autres sur Féchy. "Ici ce ne sont pas des vins issus de terroirs, mais de trois personnalités différentes." Pour conclure les blancs nous nous arrêtons sur la cuvée Amédée VI qui, en hommage à la Savoie, est constituée de savagnin, un vin robuste, avec un sérieux caractère qui ne demande qu'à trouver son

alter ego solide lors d'un repas. En rouge nous évoquerons encore la cuvée Colombe Rouge en 2016, pour l'heure un assemblage de pinot noir, de gamaret, de merlot et de syrah, un vin qui pourrait aisément faire rougir de belles régions de France. Le Domaine de La Colombe est bien positionné en Suisse, notamment sur plusieurs grandes tables. Il paraît que le Japon et les États-Unis sont, eux aussi, très friands de ses vins. La France, la Belgique et le Grand-duché de Luxembourg le seraient-ils aussi? À vous de voir, mais avec des flacons à des prix très raisonnables pour des vins extrêmement identitaires, tant dans la nature des sols, des terroirs, des choix des cépages et de leur vinification, la question ne devrait même pas se poser.

Carnet d'adresses

La Pomme Cannelle (page 6)
Boulevard Royal 12, Luxembourg
tél. 00352 241 616 736
www.restaurant-pomme-cannelle.lu

Ma Langue Sourit (page 11)
Rue de Remich 1, Moutfort
tél. 00352 2630- 520 31
www.mls.lu

Titu (page 16)
Shepherd St, Mayfair, 1A, Londres
tél 0044 207 493 8746
www.titurestaurant.com

Gazelle Mayfair (page 20)
Albemarle St, Mayfair, 48, Londres
tél. 0044 207 629 0236
www.gazelle-mayfair.com

Régis & Jacques Marcon (page 26)
Chemin de Brard 18, Saint-Bonnet-le-Froid
tél. 0033 471 599 372
www.regismarcon.fr

L'Oiseau Blanc (page 32)
Avenue Kléber 19, Paris
tél. 0033 158 126 730
www.peninsula.com

Sans Cravate (page 45)
Langestraat 159, Bruges
tél. 0032 506 783 10
www.sanscravate.be

La Société (page 50)
Kyffhäuserstraße 53, Cologne
tél. 0049 221 232 464
www.restaurant-lasociete.de

Le Chalet de la Forêt (page 54)
Drève de Lorraine 43, Bruxelles
tél. 0032 237 454 16
www.lechaletdelaforet.be

Domaine La Colombe (page 70)
Route du Monastère 1, Féchy
tél. 0041 218 086 648
www.lacolombe.ch