

Jérôme Aké Béda

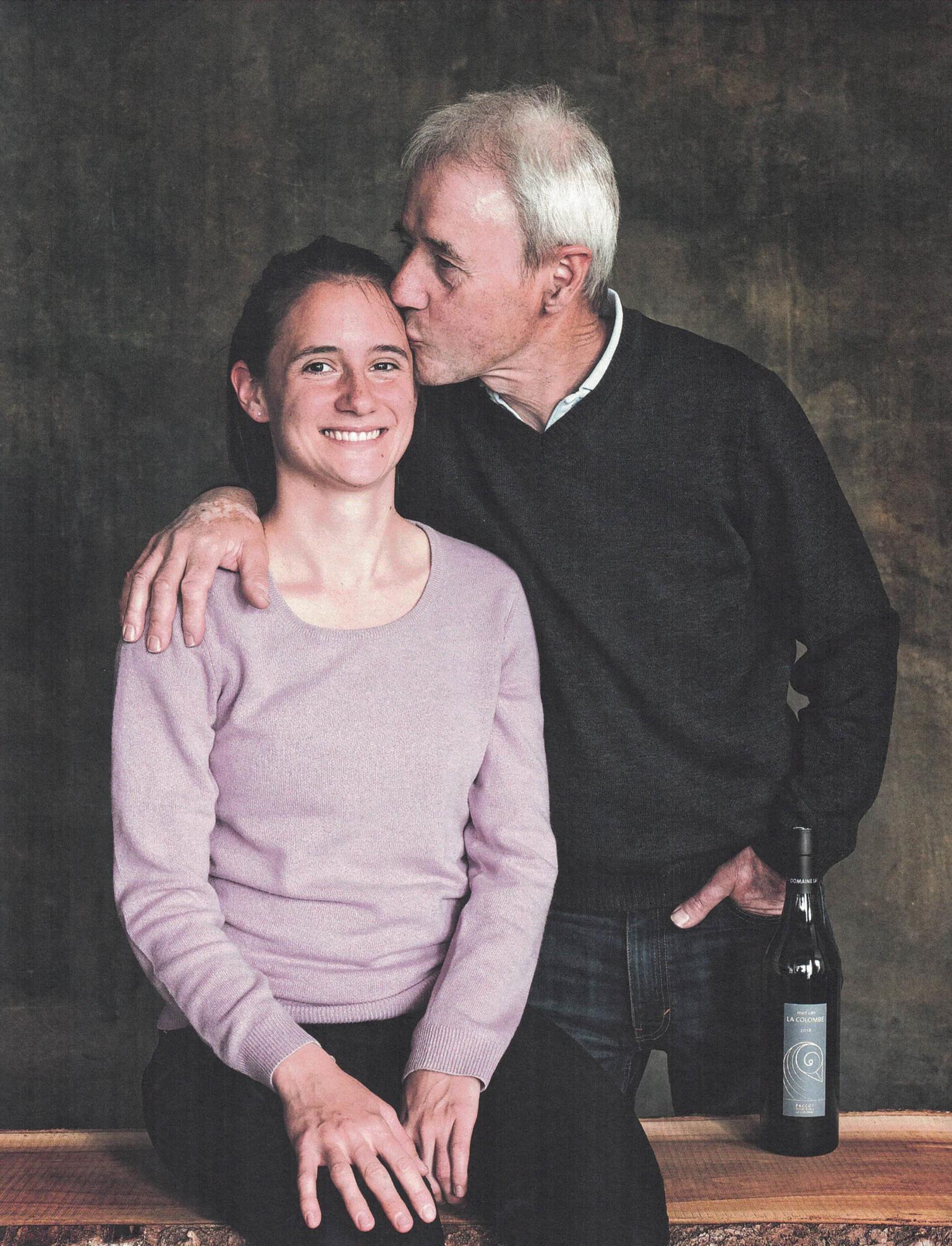
Les  
**73**

vins à boire  
pendant  
& après  
la Fête des  
Vignerons  
2019



Photos : Dominique Derisbourg  
Textes : Jean-Charles Simon

**Le Régional**



DOMAINE

LA COLOMBE  
2018



PASSO

---

**Le domaine  
la Colombe**

**Année:**  
2018

**Appellation:**  
La Côte AOC

**Cépage:**  
Pinot gris

**Superficie:**  
14 ha  
(2 ha Pinot gris)

**Type de sol:**  
Argilo-calcaire  
moraine de fond

**Style  
de vinification:**  
Élevé en cuve  
et barrique 9 mois

**Gamme de vin:**  
23 vins différents

**Philosophie  
du domaine:**  
Biodynamie  
(Demeter  
sur l'ensemble  
du domaine)

---

Rue du Monastère 1  
1173 Féchy

021 808 66 48

Visites du mardi  
au vendredi  
de 13h30 à 17h30,  
samedi de 10h à 12h

lacolombe.ch

## Description:

**C**e pinot gris se distingue par sa robe jaune pâle aux reflets dorés. Le 1<sup>er</sup> nez s'ouvre sur un élégant bouquet de fleurs, de fruits blancs, d'agrumes et de subtiles notes miellées.

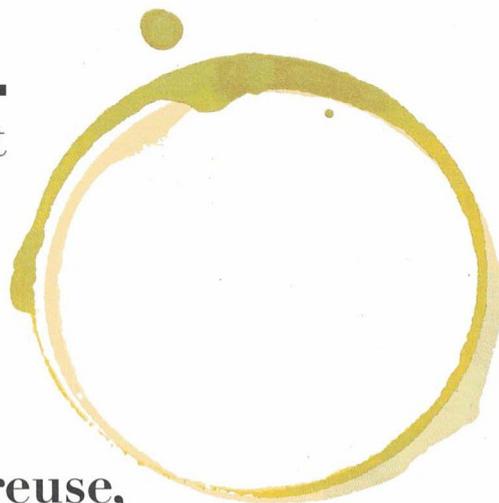
A l'aération, la finesse des notes de fleurs blanches côtoie avec bonheur la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche et d'abricot. L'attaque est remarquable, élé-

gante et expressive soulignée par des saveurs fruitées à la trame aérienne. Lors du voyage en bouche, le vin déroule un jus exquis qui met en exergue une alliance de richesse et de délicatesse soulignée par une fraîcheur minérale qui le rend digeste et lui procure «buvalité» et buvabilité. Je le classe parmi les plus grands pinots gris de la Suisse et escorterait bien le panier de crevettes et St-Jacques façon thaïe du Chef du Café du Raisin à Begnins. Servir à 9°C.

---

# Raymond & Laura Paccot

# Pinot gris



## Une fille heureuse, un père comblé

«**L**es reprises de domaine sont toujours un moment délicat. Mais je dois dire que ma femme et moi, nous avons la chance d'avoir une fille qui a le sens de la responsabilité. Après une année, je suis persuadé qu'elle a l'âme d'une patronne», affirme avec fierté Raymond Paccot.

Après avoir fréquenté l'école hôtelière de Lausanne, suivi deux ans un apprentissage dans la viticulture, Laura Paccot a en effet rejoint «La Colombe» à la fin 2017. Et Raymond d'ajouter: «L'important, c'était de ne pas la cramer, qu'elle puisse rentrer progressivement dans l'équipe». Laura a donc commencé par le travail de la vigne, parce que c'est le domaine qu'elle connaît le mieux, «Mais je sais quand même ce qui se passe à la cave!», précise-t-elle en riant. Nul doute qu'elle va pouvoir tenir un rôle de plus en plus important, et Raymond s'en réjouit: «Je vais pouvoir lever le pied, retourner plus souvent à la vigne, voir des clients, aider à la mise en bouteilles. Devenir l'employé de ma fille, c'est une merveilleuse perspective!»