

Raymond Paccot entre au Panthéon des vigneron helvètes



Raymond Paccot ne se contente pas de soigner sa vigne. Il l'écoute, la sent, la creuse, avec une curiosité jamais tarie.

PAR GILLES BIÉLER

Dans son édition 2020, le Gault & Millau classe le maître de la Colombe parmi les 12 "icônes du vin suisse". Fidèle à sa discrétion, humble et terrien, le Fezzolan n'en savait rien.

«Ah bon? Pourquoi?» Raymond Paccot est à ses vignes, affairé à la vendange, lorsqu'on le joint pour fixer un rendez-vous, parce qu'il fait désormais partie des douze «icône du vin suisse», dicit l'édition 2020 du guide Gault & Millau. La nouvelle n'avait pas encore traversé ses quinze hectares de vignes et, de toute façon, il n'aurait pas été du genre du Fézzolan de s'en vanter.

Larges jeans usés par les travaux de la vigne et du vin, Raymond Paccot arrive tout droit du pressoir et un poil en retard au rendez-vous, deux jours plus tard. «Un verre d'eau, vous êtes malade?» lance-t-il d'une voix forte et assurée, assortie d'un chaleureux sourire et d'une main largement tendue. S'il cultive une saine discrétion («il n'est pas le plus médiatique des vigneron», glisse son ami Jacques Perrin, patron du CAVE à Gland), l'homme n'en est pas moins avide de rencontres, «du chômeur au millionnaire», avec toute la diversité que lui offre son métier. «On a terminé les vendanges hier. On vit tous ensemble, avec des types de Pologne, de Bretagne, de partout. Des passionnés, de beaux moments, beaucoup de rires. C'est sûr, le vin 2019 est bien né!»

Car le facteur humain est indubitablement l'élément central de la vie et de l'œuvre de celui qui prit en 1982 la succession de son père à la tête de la Colombe. Une cave qu'il reprend tardivement – à 25 ans après avoir été enseignant – «par passion, parce que j'avais envie». A l'époque, comme partout dans la région, le domaine ne cultivait que du chasselas, avec priorité à la quantité. «En 82, on avait beaucoup de raisin. Je suis donc allé couper. Surpris, un collègue m'a dit qu'avec ces méthodes, j'étais bon pour être envoyé en Sibérie!» Et son papa, lui, il en pensait quoi de ces (r)évolutions? «Il m'a toujours dit de foncer, d'essayer, de prendre du plaisir. Il m'a encouragé dans toutes mes aventures, ça a été une chance immense!»

Alors, curieux de tout, jamais avare d'enseignements, le fils aligne les expériences, plante du rouge, multiplie les cépages, assemble, ajoute, ôte, innove, trace sa route en déposant des jalons essentiels. A commencer par le respect du terroir et du produit. Ainsi le domaine est en biodynamie. Depuis 20 ans. L'information figure à peine sur l'étiquette et est tout

aussi discrète sur internet, loin donc des standards marketing. «Ce n'est qu'une mesure parmi d'autres. On tente la permaculture aussi, on utilise nos propres levures...» La liste se prolonge encore, et tend à un seul but: l'épure.

«Je suis sans doute allé parfois trop loin dans mes explorations», considère le Fezzolan, parti loin pour revenir aux sources. Lui qui compte bien limiter encore le nombre de cépages travaillés, une douzaine aujourd'hui. «Nous devons exprimer notre terroir et ses spécificités, respecter nos racines et garder les pieds sur terre. Le monde entier fait du chardonnay, de la syrah, du cabernet, moi aussi d'ailleurs et ces vins n'intéressent en fait personne. On a trop longtemps considéré le chasselas comme un cépage secondaire. Mon travail, avec ma fille Laura, ça va être de lui apporter toute la noblesse qu'il mérite.»

«Un bon vigneron est celui qui sait se concentrer sur l'essentiel, conclut Jacques Perrin. Raymond Paccot est de ceux-là. Il a superbement compris l'importance du terroir et comment l'exploiter au mieux pour donner les meilleurs raisins, pour les meilleurs vins. Il est exemplaire et restera un modèle pour les générations de vignerons qui le suivront.»

<https://www.lacote.ch/articles/regions/district-de-morges/raymond-paccot-entre-au-pantheon-des-vignerons-helvetes-872539>