

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Terroir

Revue n°87
Octobre 2019

Vaud et Valais

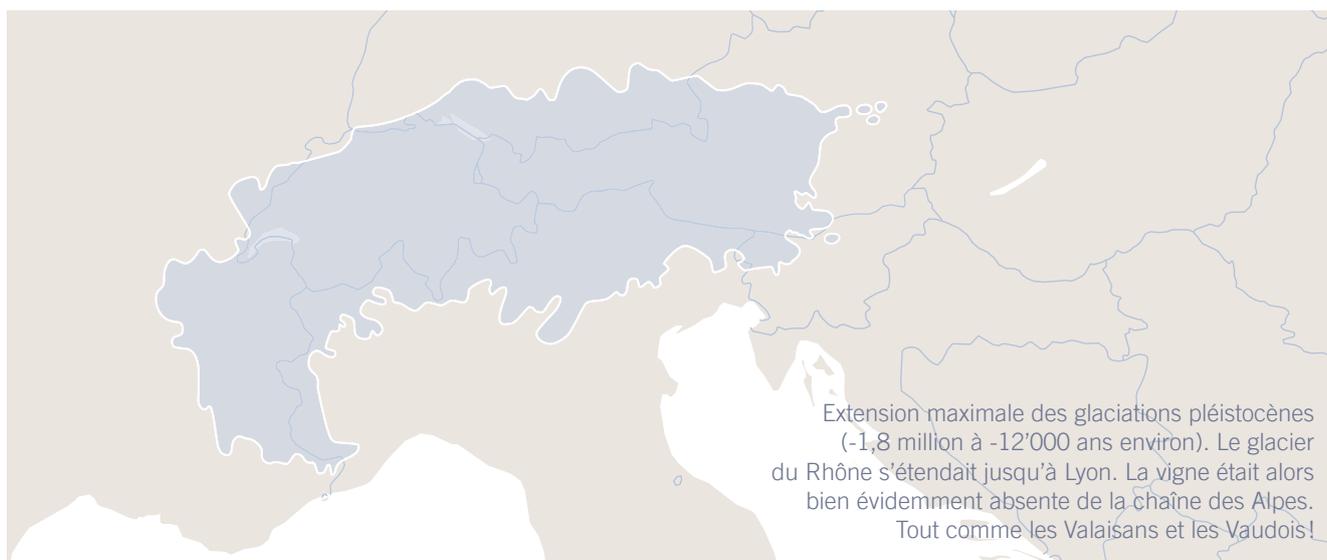
Frères ennemis?
Que nenni!

Rhône supérieur

Au plus fort de la glaciation du Riss et du Würm, il y a 325'000 à 12'000 ans, le glacier du Rhône atteignait une épaisseur allant jusqu'à 2 km et couvrait les actuels cantons du Valais et de Vaud, s'étendant jusqu'à Lyon.

Il n'y avait alors ni Vaudois, ni Valaisans, ni cépages indigènes! Tous sont venus d'ailleurs. Le glacier du Rhône a façonné le Valais actuel et sa fonte a donné naissance au Léman, qui n'est finalement qu'un Rhône élargi. En aval du Léman, la France a établi l'appellation générique Côtes-du-Rhône et des

appellations locales fameuses comme Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Cornas, Gigondas, etc. En amont de Genève, les cantons du Valais et de Vaud font géographiquement partie du Rhône supérieur. C'est une appellation qu'il serait bien périlleux de revendiquer au niveau européen, mais qui en serait pourtant légitime! • José Vouillamoz



Les AOC en Valais et dans le canton de Vaud

Le canton du Valais possède une appellation d'origine contrôlée globale (AOC Valais) pour les vins de première catégorie qui prospèrent sur le territoire cantonal; ils affichent une teneur minimale naturelle en sucre variable selon les cépages, et qui ne dépassent pas certaines limites de rendement : 1,4 kg/m² pour le Chasselas, 1,2 kg/m² pour les autres cépages blancs et rouges. Les communes viticoles valaisannes sont autorisées à qualifier certains cépages et certaines parcelles de Grand Cru.

Le canton de Vaud possède également une appellation globale, AOC Vaud, qui, à l'image de l'appellation valaisanne, s'appuie sur les dispositions émises par la Confédération concernant les rendements maximaux et les teneurs minimales en sucre. Il dispose en plus de huit appellations régionales : Chablais, Lavaux, La Côte, Côtes-de-l'Orbe, Bonvillars, Vully, Dézaley et Calamin. Le vin a le droit d'être qualifié de Grand Cru si 90 % des raisins proviennent de la commune qui figure sur l'étiquette, et si la teneur naturelle en sucre dépasse de

5° Oechsle la moyenne de l'appellation. Pour être qualifié de Premier Grand Cru, le vin doit provenir à 100 % d'un seul et même terroir, de ceps vieux d'au moins sept ans, de vignes dont la densité de plantation s'élève à 6000 ceps par hectare, vendangées manuellement. Les limites concernant les rendements et les teneurs minimales en sucre sont plus sévères que celles qui régissent les Grands Crus ou les vins AOC.

À l'heure actuelle, on discute beaucoup, non seulement au Valais et dans le canton de Vaud, mais dans toute la Suisse, des projets de l'Office fédéral de l'agriculture visant à transformer le système AOC en un système euro-compatible AOP/IGP (AOP = Appellation d'Origine Protégée; IGP = Indication Géographique Protégée). • Eva Zwahlen

Domaine La Colombe, Laura Paccot, digne fille de son père

Laura Paccot nous reçoit dans le jardin qui occupe l'arrière de la maison familiale, au centre du village vigneron de Féchy, sur la Côte vaudoise, une contrée de douces collines et de superbes panoramas. Ses parents, Violaine et Raymond, ont pris quelques jours de vacances à l'étranger. De ce fait, c'est l'occasion pour Laura, qui reste d'ordinaire un peu dans l'ombre de son père, de se présenter, ce qu'elle fait avec beaucoup de décontraction. Âgée de 28 ans et maman d'une petite Jeanne, ses traits sont si délicats et juvéniles qu'on lui demande encore régulièrement sa carte d'identité pour acheter du vin! Mais qu'on ne s'y trompe pas: Laura sait exactement ce qu'elle veut, même s'il a fallu du temps pour qu'il en soit ainsi. « Au début, c'est vrai que le domaine ne m'intéressait pas », concède-t-elle. Pas plus que sa sœur aînée, Marion, qui d'ailleurs ne boit pas de vin, ou que Chloé, la fille que Raymond Paccot a eue d'un premier mariage. Comme Marion, Laura a fréquenté l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), où elle a acquis d'excellentes bases. « On y apprend à gérer une entreprise. De

quelque manière que ce soit, mes parents ne m'ont jamais poussée à reprendre le domaine, bien au contraire. Et quand nous étions enfants, nous n'avons jamais été forcées de donner un coup de main dans la vigne: Violaine et Raymond ont toujours dit que c'était quelque chose qu'on devait faire uniquement par passion », explique-t-elle.

À l'École Hôtelière, Laura s'est activement engagée au sein du comité de We Wine, un club d'œnologues de l'EHL, organisant notamment des dégustations et des visites de viticulteurs. C'est là qu'elle a découvert, presque étonnée, à quel point elle était étroitement attachée au vin. Un stage en Afrique du Sud, sur le légendaire domaine Klein Constantia, renforça bientôt

son désir naissant de marcher sur les traces – illustres – de son père! « Mais auparavant, il fallait que je sache si le travail de la vigne me plairait vraiment; c'est pourquoi j'ai fait un apprentissage de vigneronne », poursuit-elle. Laura s'est donc formée une année chez le Grison Daniel Marugg, à Fläsch, dans la Bündner Herrschaft, puis une autre année chez Denis Mercier, à Sierre, un Vaudois qui occupe une place prépondérante dans l'histoire de la viticulture valaisanne. Elle a ensuite effectué une formation d'une année à Changins, suivie d'un nouveau stage, cette fois en Bourgogne, sur le domaine Dujac. Et alors, ça lui a plu? « Ah oui, j'adore ça », répond-elle sobrement, tout en avouant qu'elle préfère travailler à la vigne plutôt qu'en cave. En janvier 2019, elle a officiellement repris les vignes du Domaine La Colombe, 14 hectares, auxquels s'ajoutent les raisins (de production biologique) de quatre à cinq hectares achetés à d'autres vigneronnes. « Désormais je



Laura et Raymond Paccot affichent une belle complicité dans la transmission du flambeau de La Colombe.

rends les raisins à mon papa; mais je constate que c'est en vendant les bouteilles de vin qu'on gagne sa vie de vigneronne, pas en vendant les raisins », commente-t-elle en riant.





Le Servagnin, un Pinot vaudois

Au XV^e siècle, l'actuel canton de Vaud était encore largement savoyard. En automne 1420, Marie de Bourgogne, épouse du Duc de Savoie Amédée VIII, est enceinte pour la huitième fois et se réfugie à St-Prex dans la région de Morges pour fuir une épidémie de peste. La légende raconte que pour remercier les habitants de leur accueil, Marie de Bourgogne y aurait fait apporter des plants de « Salvagnin », son cépage préféré. Le Salvagnin est un vieux synonyme du Pinot Noir, cépage dominant de la Bourgogne. Grâce à ses grandes qualités organoleptiques, cette vieille sélection de Pinot se répandit rapidement dans toute la région morgienne, jusqu'à l'apparition du phylloxéra à la fin du XV^e siècle qui faillit en sonner le glas. En effet, ce cépage est plus fragile que d'autres types de Pinot plantés lors de la reconstitution des vignobles. Il avait pratiquement disparu quand Pierre-Alain Tardy décide dès 1963 de ressusciter cette vieille tradition à partir des quelques rares ceps qui avaient survécu dans le jardin de Werner Kaiser. Le premier vin produit dans les années 1980 ne put cependant pas s'appeler Salvagnin, car ce nom avait entretemps été choisi par l'Office des vins vaudois (OVV) pour désigner tous les rouges du canton. Il fut alors baptisé Servagnin, un des nombreux autres synonymes de cette vieille forme de Pinot Noir. Sous l'impulsion de Raoul Cruchon, qui en avait apprivoisé la vinification, un groupement de 16 producteurs fut fondé en 2000. La production annuelle totale est aujourd'hui d'environ 30'000 bouteilles. • José Vouillamoz

Les soeurs Marion (à gauche)
et Laura Paccot entourent
Eva Zwahlen dans leurs
vignes de Féchy.



« Cépages Suisses – Histoires et Origines »

Dans l'ouvrage « Cépages Suisses », j'ai établi une statistique du nombre de cépages autorisés par AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Aussi surprenant que cela puisse paraître, avec 66 cépages autorisés, le canton de Vaud devance le Valais qui n'en a « que » 57 ! Ces chiffres sont exorbitants ! Comment faire passer un message clair au consommateur quand on a une telle diversité ? Pour comparaison, l'Alsace, dont la surface viticole correspond à celle de la Suisse, n'en autorise que dix.

En Suisse, plus de 250 cépages sont cultivés sur une surface d'un peu moins de 15'000 hectares, ce qui constitue probablement un record mondial. Parmi eux, 80 peuvent être considérés comme indigènes : 59 sont des croisements dirigés par la main de l'être humain, 21 sont des croisements spontanés apparus dans les vignobles, qu'on peut appeler cépages patrimoniaux. Depuis quelques années, le test ADN est venu bousculer les idées reçues en dévoilant plusieurs parentés insoupçonnées, comme la découverte des parents du Rouge du Pays (Cornalin en Valais), des parents du Rauschling zurichois et des enfants du Completer. Pour tous les cépages indigènes, cet ouvrage présente les principaux syno-

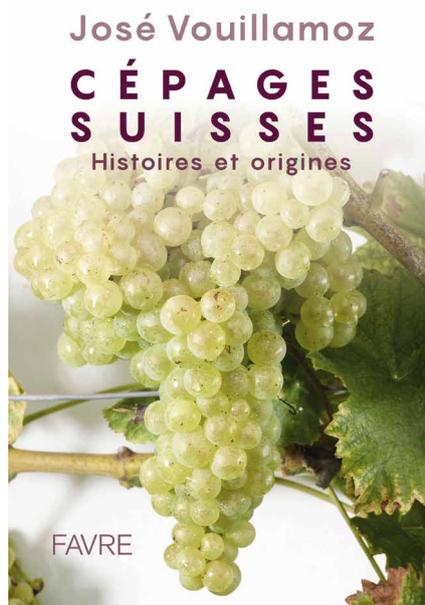
nymes, l'historique, l'arbre généalogique (dont plusieurs inédits), l'étymologie, la superficie, les régions de culture et les différents types de vin, ainsi que des recommandations personnelles sur les producteurs représentatifs. • José Vouillamoz

Le Chasselas dans les gènes

Laura est aux anges : « Raymond et moi travaillons très bien ensemble. J'apprends beaucoup de lui, et il est toujours ouvert à des idées nouvelles ». Bon sang ne saurait mentir : la fille du grand maître du Chasselas ne pouvait guère faire autrement que d'épouser la cause de ce cépage. « Oui, c'est vrai ; même si nous cultivons globalement dix cépages différents, nous mettons beaucoup d'énergie et de passion dans le Chasselas », reconnaît-elle. « De plus, nous procédons à des échanges intenses avec l'Agroscope, à Pully, et avec le chercheur Jean-Laurent Spring ». Il y a bientôt quatre ans, à l'exemple de ce qui se fait dans le Lavaux, les Paccot ont créé un conservatoire de Chasselas, dans lequel les divers anciens clones sont analysés et reproduits par sélection massale.

Un Chasselas de la maison Paccot est d'ores et déjà entré dans l'histoire : le Bayel. Il prospère sur une colline de moraine argileuse qui porte le même nom, située au-dessus de Féchy et recouverte de vieux ceps. Il y a plus de 20 ans, il fut le tout premier Chasselas vaudois à briser l'hégémonie des Valaisans et à remporter la coupe suisse du Chasselas. Il s'agit d'un vin de garde qui, au début, était mis en bouteille exclusivement pour DIVO ! Aujourd'hui encore, il a conservé toute sa saveur d'antan : c'est un vin floral, franc, étincelant, souple et racé. Raymond n'aimait pas trop faire savoir qu'il travaillait en biodynamie. « C'est surtout parce qu'il voulait qu'on parle de ses vins, et pas uniquement de la biodynamie » explique Laura, qui se dit très fière de leur label Demeter, même si tous les vins du domaine ne sont pas encore certifiés. « J'estime qu'il faut annoncer la couleur », poursuit-elle. Il est clair dans son esprit que la voie à suivre passe par la biodynamie, l'abandon des levures sélectionnées et des enzymes, et le recours aussi parcimonieux que possible au soufre. « Chez nous, le terroir passe toujours avant tout le reste, raison pour laquelle nous souhaitons développer nos vins de terroir sur le long terme », conclut-elle. Vigneronne au service du terroir : Laura est bien la digne fille de son père ! • Eva Zwahlen

*Domaine La Colombe
Route du Monastère 1, 1173 Féchy
www.lacolombe.ch*



Les conseils de Laura Paccot

Restaurants

Restaurant du Port
Rue du Port 9
1180 Rolle
021 825 15 20

Auberge de l'Abbaye de Montheron
Route de l'Abbaye 2
1053 Montheron
021 731 73 73