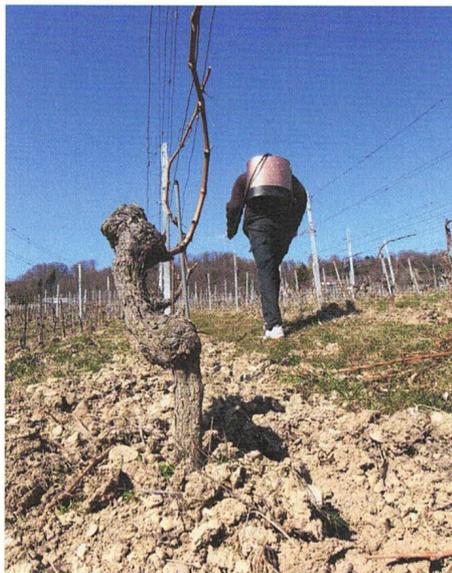


Vignerons et terroirs

Un vigneron entre tradition, écologie et innovation

Raymond Paccot, le modeste et charismatique vigneron de Féchy est un adepte de la viticulture en biodynamie sans en être pourtant un fanatique. Il a progressivement introduit cette méthode à partir de 1999 en supprimant les herbicides et les produits de synthèse pour les traitements de la vigne. Se basant sur le concept de terroir, il produit notamment trois Chasselas provenant de parcelles bien définies par la composition et la structure de leur sol. Vainqueur en 1996 de la coupe Chasselas, il s'est imposé parmi les meilleurs vignerons de Suisse et il est l'un des rares vignerons de ce pays à être cité dans certains ouvrages étrangers. Par ses vins, il a su séduire très tôt le grand cuisinier de Crissier Frédy Girardet qui, encore aujourd'hui, compose à partir de certaines cuvées de Raymond Paccot un vin blanc d'assemblage portant son nom. Et se montrer à l'étranger ne lui fait pas peur, preuve en est la présentation de ses vins au Japon, car, à son avis, sushis et vins de Chasselas s'harmonisent parfaitement. Deux Chasselas illustrent bien l'attachement de Raymond Paccot à la notion de terroir, ce sont ses appellations En Bayel et le Petit Clos, provenant de grandes parcelles situées sur la pente d'orientation SE entre Aubonne et Bougy-Villars. En Bayel est située en bas de pente entre Féchy-Dessus et Aubonne à une altitude



Traitement biodynamique (compost de bouse Maria Thun) en fin d'hiver au Petit Clos.
Photo © Domaine La Colombe

de 450 m, son sol est profond, à dominante limons-sables, passant à une profondeur d'environ 90 cm à un épais banc sableux et un peu graveleux, le tout est peu calcaire et bien drainant. Le réservoir en eau et minéraux est modeste mais est compensé par la profondeur de colonisation des racines. Le vin est léger, souple – comme le sable de son sol remarque R. Paccot –, légèrement citronné, floral, avec une belle structure rectiligne. Le Petit Clos se situe à l'est de Bougy-Villars à 500 m d'altitude et présente un sol moyennement lourd, argileux et lé-

gèrement calcaire, limité à une profondeur d'environ 100 cm par une couche très compacte (moraine de fond avec influence molassique) peu favorable au développement des racines. C'est à ce niveau que circule de l'eau pouvant poser des problèmes au développement optimal de la vigne. Cette grosse parcelle est plantée en vieilles vignes (40 à 50 ans) et donne un vin plus complexe et serré qu'En Bayel, avec des nuances de fruits du verger et une tendance à s'ouvrir avec le temps. C'est aussi un vin de garde avec une bonne acidité.

Ecouter Raymond Paccot parler de ses terroirs, vignes et vins est un vrai régal. L'homme a le parler vrai et simple. Sensible à tous les signes de la nature, il observe, analyse et expérimente continuellement afin d'améliorer encore ses produits : qualité de l'enherbement, traitements suivant les principes de la biodynamie, contrôle des rendements, levures indigènes, assemblages de cépages provenant du même terroir, diversité des élevages (cuves inox, tonneaux et barriques, amphores argile-ciment).



Le village de Féchy, entouré de son vignoble, trône sur un replat de la «Grande Côte». Photo © Domaine La Colombe

