



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE

## «La Colombe»: Jetzt kommt Laura Paccot

Ihre Eltern sind Ikonen der Schweizer Weinszene. Laura Paccot, prima ausgebildet, setzt das Lebenswerk fort.

25. Mai 2020

Text: Knut Schwander Fotos: Darrin Vanselow

**IM MITTELPUNKT DER WELT.** Sie ist 29 Jahre jung, Mutter der entzückenden zweijährigen Jeanne und lebt mit ihrem Partner Naël im Dorf Pompaples, das sich wegen seiner Lage auf der Wasserscheide Mittelmeer - Nordsee auch «Milieu du Monde» nennt. Das Weingut, welches Laura Paccot jetzt übernimmt, liegt jedoch in Féchy. Nicht irgendein Gut, sondern «La Colombe», ein Wahrzeichen des Waadtlands, Pionier der Biodynamie, ein grosser Name auf der Weinkarte berühmter Chefs. Lauras Eltern Violaine und Raymond zählen nicht von ungefähr zu den von GaultMillau ausgezeichneten «Ikonen des Schweizer Weins».

**IN EINE ZUKUNFT OHNE KOMPROMISSE.** Laura ist als Vertreterin der vierten Generation ins familiäre Weingut eingestiegen. Sie ist die jüngste von drei Schwestern. Chloé durchstreift das Land mit ihrem Wine Truck, Marion kümmert sich um das Marketing und die Social Media des Betriebs. Zusammen mit ihrem Vater Raymond und dem Kellermeister Jason kreiert Laura die berühmten ausgefeilten Crus, welche auf langer Tradition beruhen und gleichzeitig in die Zukunft weisen. Das Gut La Colombe ist schon lange Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Jetzt setzen die Paccots einen weiteren Meilenstein: Diesen Herbst eröffnen sie das «Conservatoire du Chasselas», ein Pendant der La Côte zum ähnlichen Info-Zentrum im Lavaux, das seit zehn Jahren die Entwicklung des Chasselas dokumentiert. Um etwas gut zu machen muss man gut informiert sein, weiss Laura Paccot. Und sagt als Mitglied des Stiftungsrats: «In Sachen Qualität gibt es keine Kompromisse».

# Gault&Millau



Der Name verpflichtet: Laura Paccots Vater Raymond ist eine Legende.

**BERUFUNG AUF UMWEGEN.** Ihr offener Blick, eine natürliche Eleganz und die typisch waadtländisch-zurückhaltende Art prägen das Auftreten der jungen Winzerin. Ihr Weg zum Wein war kein direkter: Erst während ihres Studiums an der Hotelfachschule Lausanne realisierte sie die Bedeutung ihres familiären Erbes. Nun wollte sie mehr über den Wein wissen und lernen. Zuerst in Südafrika, dann bei renommierten Schweizer Winzern wie Monika und Daniel Marugg in Fläsch GR und Denis Mercier in Sierre VS. Seit letztem Jahr packt sie jetzt in Féchy mit an, bereit, «La Colombe» in die Zukunft zu führen. Mit Fingerspitzengefühl und Scharfblick will sie Weine für die Zukunft entwickeln und die Pflanzenvielfalt in den Rebbergen pflegen, denn «diese Vielfalt stärkt die Reben», ist sie überzeugt. Dabei verliert sie nie den Bezug zur Tradition, und so will sie für das 60-Jahr-Jubiläum der Domaine im 2021 die ersten Etiketten ihres Grossvaters wiederverwenden.

**DAS LIEGT IM KELLER:** Chasselas, Pinot gris, Savagnin blanc, Chardonnay, Pinot noir und Assemblages - und ein Schaumwein.



Fassprobe! Laura Paccot im Keller der «Domaine La Colombe» Féchy VD.

# Gault&Millau

**COUP DE COEUR:** «Alle meine Weine sind meine Kinder, ich liebe sie alle.» Eine besondere Zuneigung hegt Laura Paccot jedoch für den frischen und körperreichen Pinot noir «La Colombe noire 2017».

**DREI GAULTMILLAU-CHEFS MIT PACCOT-WEINEN:** Für den 19-Punktechef des Hôtel de Ville in Crissier wurde ein eigener Wein entwickelt: «La Cuvée Franck Giovannini», eine Assemblage mit 98 Prozent Chasselas. Paccot-Weine finden man auch auf der Karte von Philippe Chevrier in Satigny GE und Carlo Crisci in Cossonay.

**DAS PASST ZUSAMMEN:** Der Savagnin blanc begleitet einen Pilzrisotto oder ein Poulet an Morchelsauce. Chasselas Petit Clos und ein reifer Gruyère sind ein ideales Gespann.

>> [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)

Stichworte Swiss Wine Waadt

[https://www.gaultmillau.ch/wine-drinks/la-colombe-ietzt-kommt-laura-paccot?fbclid=IwAR2y5e2WDfAFVI4SZw2hOp1ZWpxkl\\_eF3lklHdq2yzwkpjVvxfnJyzLytKY](https://www.gaultmillau.ch/wine-drinks/la-colombe-ietzt-kommt-laura-paccot?fbclid=IwAR2y5e2WDfAFVI4SZw2hOp1ZWpxkl_eF3lklHdq2yzwkpjVvxfnJyzLytKY)