

Vous ne savez pas quel vin choisir? Voici nos conseils

GASTRONOMIE Il n'est jamais évident de marier un vin à un plat. Spécialiste des vins suisses et enfant de la région, Chloé Paccot propose ici un cru, de la région évidemment, pour chaque occasion.



Chloé Paccot dans son wine-truck (avec une bouteille de la région). DR

Par Gilles.Bieler@lacote.ch

«Le vin est noble, beau, vivant.» Fille de vigneron (Raymond Paccot à Féchy), Chloé Paccot a dès ses premiers pas arpenté vignes et caves. Si elle a quitté Féchy à deux ans pour vivre avec sa maman Marie-Claude Trotter, elle n'en a pas moins gardé la passion du vin, et des liens forts avec notre région.

Une passion si forte qu'elle a évidemment passablement marqué son parcours professionnel, elle qui a tenu les rênes d'un bar avant de se former à la viticulture. Mais le graal, c'est pour janvier 2017. Après plusieurs années à s'occuper de la promotion des vins suisses à Swiss Wine Promotion, cette fan de chasselas et de pinot noir décide de se mettre à son compte avec un concept sur-mesure: un wine truck, l'Instant vin.

«Pour moi, c'était le prolongement logique de mon activité précédente. J'avais envie d'être davantage sur le terrain, d'aller présenter directement le vin suisse aux Suisses.» Car si, auparavant, il était surtout question de campagnes de communication ou de promotion, la voici au front. Partout dans le pays, essentiellement en Suisse romande, on peut depuis croiser sa remorque noire au cœur de moult événements publics, où elle sert les crus de caves qui la mandotent, ou privés.

«Attention, les vins que je propose, c'est moi qui les choisis. Je fais toujours ma sélection parmi les

bouteilles de celui qui me mandate.» Car la patronne reste seule maîtresse à bord. «Ce truck, c'est un prolongement de moi-même, il me ressemble. Je ne sais pas si c'est le métier de mes rêves, mais il me rend heureuse et fière!» Celle qui dit aimer plus que tout partager bons repas et bons vins avec ses amis a du coup trouvé aussi l'occasion de marier l'utile à l'agréable, «Avec ce projet, j'avais envie d'allier qualitatif et festif, d'être là où les gens s'amusent.» Car c'est aussi en réalisant combien les manifestations de nos régions étaient pauvres en matière de vins que Chloé Paccot s'est lancée. «Quand vous allez sur un événement, à part dans les communes viticoles, il n'y a que de la bière. Et s'il y a du vin, c'est plus souvent un choix basé sur la marge que sur la qualité.»

Mais en cette fichue année 2020, les temps sont rudes pour qui vit de l'événementiel. Le Festival de la Cité ou Label suisse? Annulés, tout au moins pour le volet boissons. Les matchs du LHC? Pas sûr encore de pouvoir y servir du vin. Sans compter les foires et autres salons... «Les trois premières années ont été super. Là, c'est quand même assez rude. Mais on va passer le cap, même s'il faut que je prenne d'autres activités en parallèle.» Dans l'intervalle, elle continuera à chasser les meilleurs crus du pays. Sans avoir envie de réaliser sa propre cuvée? «Ah non, je n'aimerais pas. J'ai mon CFC de viticultrice, mais je préfère laisser ça à d'autres.»

Les conseils de Chloé Paccot Le vin idéal pour...

...UN APÉRO AU SOLEIL, AVEC FLÔTES ET BRICELETS

Un chasselas, à la fois complet et frais. Par exemple le chasselas du Domaine de la Treille des Frères Dutruy, à Founex.



... LE POULET DU DIMANCHE

Pour boire le dimanche tout en restant frais le lundi, je suggère un pinot noir, par exemple le Servagnin des Trois Terres, du Domaine de Valmont à Morges.



... UNE ASSIETTE DE FROMAGES

Le must avec les fromages, c'est un vieux chasselas. Il se mariera particulièrement bien avec un gruyère. Essayez avec un magnum (car c'est le format de bouteille qui se garde le mieux) du Château Châtagneréaz 2011 (Mont-sur-Rolle).



...UN APÉRITIF UN PEU PLUS «TRAVAILLÉ»

Le pétillant naturel «De Facto» du Domaine La Colombe à Féchy. L'équilibre entre les bulles et la subtilité du chasselas égaieront votre cocktail dînatoire.



... LE RÔTI DES AMIS

La générosité aromatique et tannique de la «Réserve» (assemblage rouge de Gamaret, Diolinoir, Merlot, Cabernets et Mara) du Cellier du Mas (Tartegnin), réjouira tout le monde lors de ce joyeux repas.



... UN DESSERT AUX FRUITS

C'est très difficile à accorder car on ne sait jamais ce qui va se passer avec l'acidité des fruits. Il faut tester avec le vin doux Sweet de Pura Me Movent de Philibert Frick, à Bougy-Villars.



... IMPRESSIONNER OU SURPRENDRE SES AMIS

«Armis», vin orange de la Maison du Moulin de Yannick Passas (Coinsins). Un vin surprenant, frais et légèrement tannique, qui se boit comme une tisane rafraîchissante.



... UNE CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE

La structure et l'élégance du gamaret «24 Mois», du Château Rochefort à Allaman, saura sublimer la côte de bœuf.



... UN DESSERT AU CHOCOLAT

Un vin muté rouge serait idéal. Ndlr: le Domaine de Marcy, à Saint-Prex, en propose un, le Baro's. Et la Colombe à Féchy également, la Grive.



... UNE DÉCLARATION D'AMOUR

Le mousseux généreux et festif «Cœur de Cuvée» du Domaine Henri Cruchon, à Echichens.



...UN CURRY DE LÉGUMES

Il faut un vin avec une bonne complexité aromatique et légèrement doux pour tenir face un plat très savoureux et épicé, comme par ex. la «Cuvée Lucie» (assemblage de pinot gris, chardonnay et doral) du Domaine de la Balle de la Famille Perey.



... UNE RACLETTE OU UNE FONDUE

Rien de mieux qu'un chasselas avec ces plats. Par exemple le chasselas Grand Cru Féchy de Pierre-André Gallay.



... TOUTES LES OCCASIONS, PARCE QUE CE VIN-LÀ, IL EST VRAIMENT INCROYABLE

Un chasselas évidemment, car c'est toujours incroyable mais je ne peux pas en citer car ça dépend des goûts et des couleurs de chacun. (Chloé Paccot nous glisse quand même que son «vin suisse préféré» vient de Neuchâtel, un pinot noir de l'excellent Domaine de la Maison Carrée.)

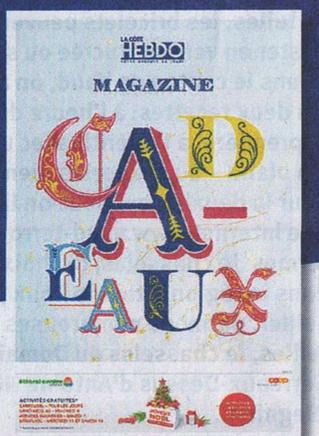
LA CÔTE
HEBDO
VOTRE GRATUIT DU JEUDI

La fin de l'année arrive à grand pas!

N'oubliez pas notre opération bons cadeaux sur

cadeaux.lacote.ch

Cahier spécial cadeaux
parution le 3 décembre dans La Côte Hebdo



Communiquez sur votre expertise commerciale pour atteindre 55 000 lecteurs*

*REMP Mach Basic 2020/1

Réservez votre espace publicitaire au 022 994 42 44 ou sur vaud@impactmedias.ch