

À Féchy, Laura Paccot cultive ses vignes comme une cheffe d'orchestre

Au Domaine La Colombe, à Féchy (VD), la culture en biodynamie est de rigueur. Laura Paccot, 30 ans, poursuit la tradition et l'expérimentation, avec humilité.

Par Sabrina Glanzmann – 09.08.2022



Laura Paccot, viticultrice vaudoise: «J'ai senti quel grand bonheur représentait notre héritage familial.» Dominique Derisbourg

Lorsqu'il est question de vignobles en biodynamie en Suisse, le nom de la famille Paccot s'impose naturellement. Au Domaine La Colombe, à Féchy (VD), ces vigneronns obéissent depuis 1999 déjà à une philosophie proche de la nature. Ils travaillent la

terre à l'aide de moyens mécaniques pour éviter les herbicides chimiques, vendangent à la main, vinifient par fermentation spontanée plutôt qu'avec des levures et n'ajoutent que très peu ou pas du tout de sulfites. Cela donne des vins au terroir prononcé qui enthousiasment une clientèle fidèle (y compris de grands chefs de tout le pays) et se voient primés année après année.

Un travail proche de la nature, main dans la main avec la nature, c'est le credo auquel obéit Laura Paccot, qui incarne désormais la quatrième génération. Depuis qu'elle a repris en 2018 les rênes des quelque 20 hectares de vignoble des mains de ses parents, Violaine et Raymond Paccot, la jeune vigneronne perpétue «cette idée de liberté», comme elle nomme la biodynamie. «J'aime cette manière d'observer la nature de près. Nous devons certes avoir foi en nos grappes, mais aussi passablement en nous-mêmes. En cas de saison pluvieuse, comme en 2021, ça ne va pas forcément de soi», sourit la jeune femme. Elle se faisait manifestement confiance quand, durant ses études à l'Ecole hôtelière de Lausanne, elle a décidé qu'elle voulait faire de la vigne son métier. Bien sûr, elle avait grandi dans le milieu. Mais c'est en contribuant à organiser des visites de domaines viticoles pendant ses études qu'elle a senti que «notre patrimoine familial était une superbe opportunité. J'ai retrouvé mes racines.»

Nouveaux horizons pour le chasselas

Laura Paccot a alors effectué un apprentissage de vigneronne aux Grisons et en Valais, étudié l'œnologie à la HES de Changins et fait un stage en Bourgogne. «A chacune de ces étapes, je comprenais mieux la complexité, la profondeur de notre métier. Je comparerais ça à un orchestre: tout comme une cheffe d'orchestre, il me faut des spécialistes, des voix diverses qui s'unissent avec talent pour créer une harmonie.» La vigne a d'ailleurs de ces côtés artistiques qui exigent de la créativité et la volonté d'expérimenter. «Pour moi, c'est le rêve!»

Une de ses premières expérimentations se nomme De Facto. Elle en produit 200 bouteilles en 2016 avec du chasselas. Aujourd'hui, il a conquis sa place dans le paysage «pét-nat», celui des pétillants naturels produits selon la méthode ancestrale de fermentation en bouteilles, non filtrés, sans adjonction de levures, ni de sucre, ni de sulfites. Laura Paccot considère son De Facto comme une jolie métaphore de la transition entre père et fille, du fait qu'elle a pu bénéficier de son savoir et de son expérience à la cave, puis remettre en scène à sa manière le chasselas, cépage indissociable de La Côte.

En 2020, Laura Paccot a cofondé le deuxième Conservatoire mondial du chasselas, à Mont-sur-Rolle, sur le modèle du premier, créé en 2010 à Rivaz. Les plus importants biotypes de chasselas ont été cultivés en collections de conservation afin de pérenniser le patrimoine génétique et la diversité de ce cépage vieux de plus de 1000 ans: les différences de rendement, la teneur en sucre, la réceptivité aux maladies sont

essentielles pour pouvoir réagir aux changements climatiques. Aujourd'hui, Laura Paccot cultive 50 variétés issues du conservatoire. «En tirer des leçons pour l'avenir et créer davantage de biodiversité, pour moi, cela demande beaucoup d'humilité.» On ne peut que se réjouir des prochaines œuvres dirigées par la cheffe d'orchestre.



De Facto, vin pétillant naturel de Chasselas, CHF 19.50

Le vin

De Facto 2021, pétillant naturel, Domaine La Colombe, Féchy (VD)

Le vin est mis en bouteilles peu avant la fin de la fermentation alcoolique, sans ajout de levures, de sucre, ni de soufre. Il a un nez de fleurs de sureau, des arômes d'abricot et de coing. Il convient à merveille à l'apéro, mais aussi pour conclure un repas sur une note de fraîcheur. Il accompagne bien un poisson fumé.