

L'ILLUSTRÉ

MARS 2023

#1 2023

# GaultMillau

Fr. 12.–

[gaultmillau.ch](http://gaultmillau.ch)

Suisse

DÉCOUVERTE

**Ardent  
boulangier  
à La Brévine**

INTERVIEW

**A table avec  
Stéphane  
Gabioud**

Ouverte  
Vigneronne du  
Domaine La Colombe,  
la trentenaire Laura  
Paccot souhaite  
enrichir sa gamme  
avec des vins nature.

BETTY BOSSI

**Idées  
de recettes  
avec des  
œufs**

REPORTAGE À FÉCHY (VD), OÙ LA VIGNERONNE  
LAURA PACCOT SUCCÈDE À SON PÈRE, RAYMOND

# La nouvelle Colombe

GaultMillau

Betty Bossi





Entre ciel et terre Serties  
dans le vignoble de La Côte,  
les vignes enherbées du Domaine  
La Colombe épousent le coteau  
qui relie Féchy-Dessus,  
Bougy-Villars et Féchy-Dessous.



# Le nouvel envol de La Colombe

«Evolution sans révolution» à Féchy (VD): la vigneronne **Laura Paccot**,  
qui vient de reprendre ce beau domaine de son père Raymond,  
mise sur les foudres, les vins nature et l'Hôtel de Ville de Crissier.

Texte Knut Schwander — Photos Catherine Gailloud



Quatrième  
génération Laura,  
la trentaine joyeuse,  
reprend le domaine  
développé par ses  
parents, Violaine  
et Raymond Paccot.





RAYMOND PACCOT

«J'ai transmis à ma fille un maximum d'éléments pour qu'elle puisse s'envoler... comme la colombe!»



D

Dans le paisible village de Féchy, serti au milieu des vignobles de La Côte, il y a d'élégantes maisons de maître, une auberge et de solides bâtisses plusieurs fois centenaires. Parmi celles-ci, le Domaine La Colombe est le fief de la famille Paccot. «C'est mon grand-père qui l'a acheté, vers 1900», lance Raymond, le vigneron qui a donné ses lettres de noblesse aux vins du domaine. A la porte, des plaquettes l'attestent. Celle de la Mémoire des vins suisses, par exemple, qui regroupe 57 producteurs suisses d'exception; puis celle d'«l'icône des vins suisses» décernée par le guide GaultMillau. A l'évidence, on est ici dans une bonne maison.

Mais cette maison vient de changer de main. En effet, Raymond Paccot a remis La Colombe en ce début d'année à Laura, la cadette de ses trois filles, qui travaille avec lui depuis plus de cinq ans. «Je lui ai apporté l'amour et je lui ai transmis un maximum d'éléments pour qu'elle puisse s'envoler... comme la colombe», sourit le père, 70 ans, en ajoutant que, à présent, il peut se retirer, car «cette maison est une belle création qui a tout pour continuer».

Il n'empêche qu'il reste dans les parages, prêt à soutenir sa fille, qui confirme: «Tu viens un peu plus tard le matin... Vers 8 heures.» Pour une retraite, c'est un horaire honorable. «Mais il y a beaucoup à transmettre! Et dans le monde de la viticulture, rien ne va vite. En plus des vignes, il y a le côté commercial, la gestion d'équipe (ndlr: ils sont neuf à plein temps, auxquels s'ajoutent les saisonniers pour les effeuilles et les ven-

danges), ainsi que la formation des apprentis. C'est complexe, mais, heureusement, on s'est toujours bien entendus!» expliquent père et fille, en parfait duo.

#### LAURA, LA TRENTAINE JOYEUSE

Laura, la trentaine joyeuse, est diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Elle s'est ensuite formée à la viticulture en Afrique du Sud, puis chez Monika et Daniel Marugg, à Fläsch (GR), ainsi que chez Denis Mercier, à Sierre. Mais elle est aussi maman de deux fillettes, de 1 et 4 ans. Quand Raymond n'est pas à la vigne ou à la cave, c'est qu'il est avec ses deux petites-filles: «J'adore ça! Mais je dois parfois choisir entre m'occuper des enfants ou de la vigne, pour permettre à Laura de passer du temps avec ses filles.»

Jeanne et Apolline viennent d'ailleurs d'emménager avec leurs parents dans la maison familiale de Féchy. Mais dès que l'occasion se présente, dès le matin, elles accompagnent leur père à Pompaples (VD). Car Nael est agriculteur et éleveur de vaches laitières. «Surtout à cet âge-là, aller nourrir les veaux paraît plus amusant que de parcourir la vigne», sourit Laura. «Avec nos deux professions complémentaires, nous avons la chance de nous rapprocher de l'idéal d'autrefois: les domaines essayaient d'être le plus autonomes possible, avec la forêt pour se chauffer, des terres agricoles pour se nourrir, des animaux pour le lait, la viande et l'engrais naturel, et la vigne pour le vin», constate Raymond.

**Le moment de la taille Père et fille ne sont pas toujours d'accord, mais ils se sont toujours bien entendus, à la maison comme à la vigne.**



**Poésie hivernale**  
Nimbé de la brume  
qui voile le soleil  
hivernal, le vignoble  
paraît irréel.



**Comprendre** En libre accès,  
le Conservatoire du chasselas présente  
les différents plants de ce cépage.

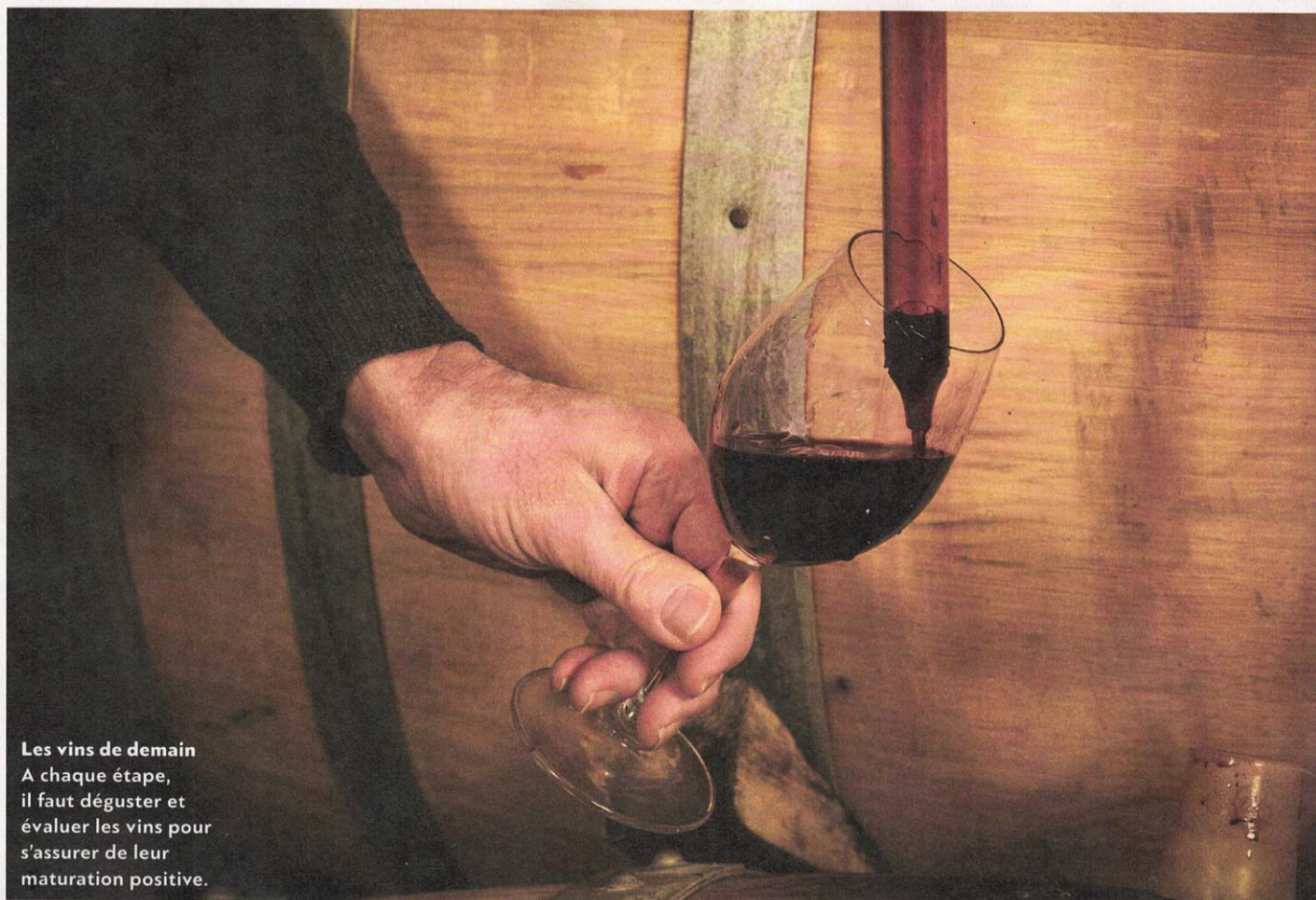


**La Cuvée Amédée**  
Ce vin porte le nom  
du «comte vert»,  
Amédée de Savoie.



**La beauté de la nature**  
Laura s'est initiée à la magie  
de la vigne avec son père,  
mais aussi avec Jason,  
le chef de cave.





**Les vins de demain**  
A chaque étape,  
il faut déguster et  
évaluer les vins pour  
s'assurer de leur  
maturation positive.



**Gestion des commandes**  
Un tel domaine implique aussi  
des tâches administratives,  
la gestion du personnel,  
des stocks et des commandes.



Petites, Laura et ses deux sœurs, Chloé et Marion, adoraient donner un coup de main à leurs parents. «C'est surtout la mise en bouteilles qui nous plaisait», se souvient Laura. «Mais je n'ai jamais eu comme objectif de leur remettre le domaine», assure Raymond.

#### UN HÉRITAGE PRÉCIEUX

C'est ainsi chez les Paccot, les enfants ne veulent pas reprendre le domaine et les parents ont la sagesse de ne pas insister... Au final, la transmission se fait tout naturellement! «Mon père aussi est revenu alors que, au départ, il ne voulait pas, atteste Raymond. Puis, quand mon tour est venu, il voulait que je quitte le monde de la vigne. Alors j'ai fait des études. Mais ça ne m'a pas plu. Je me suis donc inscrit à l'Ecole d'agriculture et de viticulture et cela m'a passionné. Ce n'est que le jour où mon père m'a dit: «Je pense que je vais vendre» que le déclic s'est fait.»

Pour Laura, c'est à l'EHL que le déclic a eu lieu: «Je me destinais plutôt à la restauration. C'est en suivant les cours de dégustation que j'ai soudain réalisé à quel point mon héritage familial était précieux. Alors j'ai commencé à voir les choses autrement.»

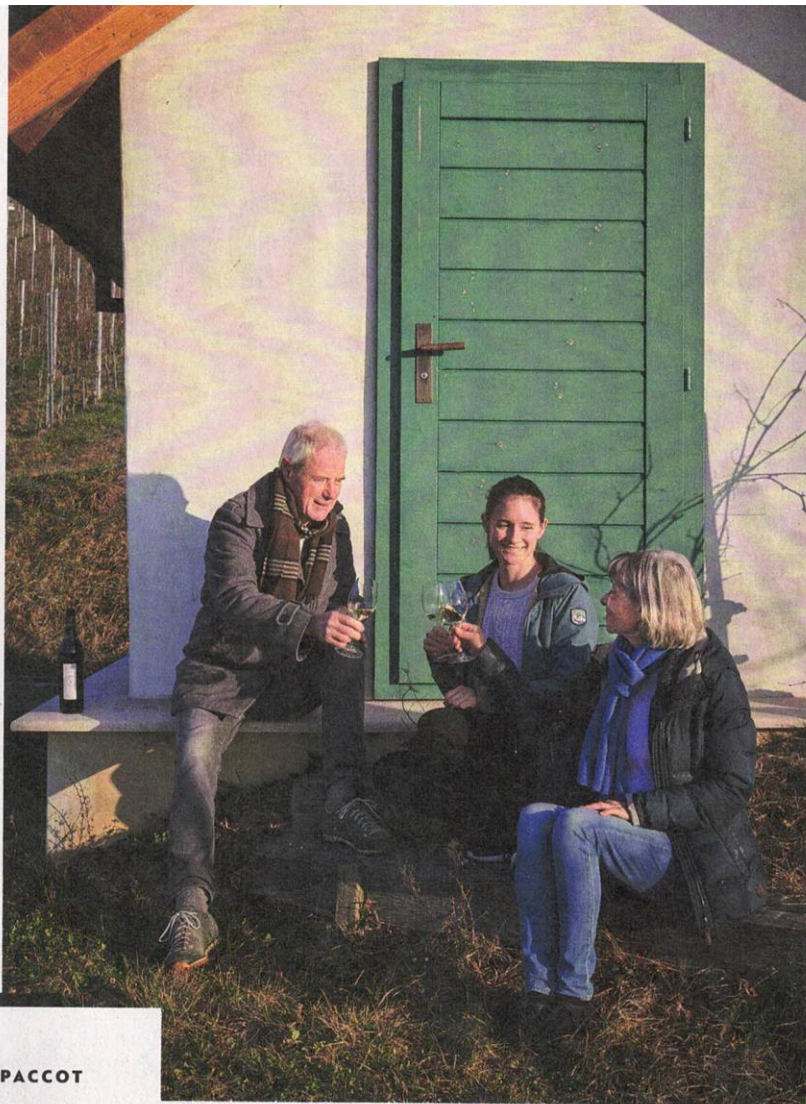
Petite, Laura préférait le verger de la propriété:

«Tout l'été, on jouait dans l'herbe, entre les cerisiers et les pommiers. Mais très vite, avec mes sœurs, on est allées rendre visite à Jason, à la cave. Tout ce qu'il nous montrait nous passionnait.» Aujourd'hui, Jason a vingt-deux ans de maison. Devenu chef de cave, il fait partie des piliers du Domaine La Colombe. Un domaine familial qui fonctionne... comme une famille. Avec Violaine, la maman de Laura, qui veille sur le bureau depuis des années: «Elle est un pilier de l'ombre. Intransigeante, elle a largement contribué à la bonne marche du domaine. Et comme ici tout le monde est lié au monde de la vigne et du vin, elle est issue d'une famille de vigneron de Bougy.»

Dans un monde aussi pérenne et bien rodé, on peut évidemment se demander ce que l'arrivée de Laura aux commandes peut amener en matière de changements. «C'est une évolution, mais pas une révolution», s'accordent à dire Laura et Raymond. Parmi les projets en cours, Laura prévoit d'agrandir la cave construite par son grand-père Roger en 1961, histoire de tout centraliser en un seul et même lieu de production.

#### NOUVELLE VISION

Ce qui marque le changement de génération chez les Paccot, c'est surtout sa nouvelle approche des vins. Laura a une vision plus affinée. Elle mise sur des vins de lieux dont l'identité est révélatrice d'un climat et d'un terroir», constate son père. Elle mise sur le bio aussi, en enrichissant la gamme avec des vins nature,



#### LAURA PACCOT

**«Un bon vin, c'est un vin imparfait, mais qui résonne»**

macérés, pétillants. Et elle préconise le retour aux foudres plutôt qu'aux cuves en béton ou en inox.

«Un bon vin, c'est un vin imparfait, mais qui résonne, qui est équilibré, qui transmet des émotions», affirme Laura. C'est aussi pour cela que la jeune vigneronne s'attache à garder un plus grand nombre de bouteilles

pour les laisser vieillir et ainsi valoriser les millésimes quand ils sont à leur apogée: «C'est à nous de faire la garde, car beaucoup de nos clients n'ont pas de cave adéquate.»

Ce n'est évidemment pas le cas de l'Hôtel de Ville de Crissier, où les vins du Domaine La Colombe figurent à la carte depuis quarante ans: une grande affiche signée Walter Mafli, accrochée au mur du local de vente de La Colombe, le confirme. Elle présente un vin du domaine assorti du slogan: «Bayels, le Féchy à Frédy.» Et Frédy Girardet y figure inscrit comme «vigneron d'honneur». Cette affiche est une commande du Conseil d'Etat vaudois pour honorer celui que le GaultMillau a nommé «Cuisinier du siècle» et qui figure donc tout naturellement parmi les invités du repas que la famille Paccot vient d'organiser à Crissier pour fêter le passage de témoin entre Raymond et Laura. ●

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

**Raymond, Laura et Violaine Paccot partagent un moment à trois au soleil qui éclaire une capite au cœur du vignoble.**