



Laura Paccot, le raisin dans la peau



Laura Paccot devant ses parcelles de Féchy. de Guillebon

Par César de Guillebon

FÉCHY | DOMAINE TRANSMIS

Le 23 février dernier, Laura Paccot s'est vu remettre les clés des vignes familiales du domaine La Colombe par son père Raymond. Portrait.

Si le domaine viticole s'est depuis trois générations transmis de père en fils, c'est aujourd'hui à Laura Paccot de reprendre les rênes, marquant un tournant historique pour l'entreprise. «Ce n'est pas une cassure, mais bien évidemment une continuité», s'exclame-t-elle. On constate une belle harmonie qui règne entre le père et sa fille. Installés dans le fond de leur caveau de dégustation, les deux complices échangent avec passion sur les dernières évolutions des vins en cours d'élevage. Raymond Paccot semble comblé de voir la nouvelle propriétaire noter scrupuleusement les moindres détails de la méthodologie

employée, ou encore des conditions climatiques annuelles. Autant d'archives qui pourront lui servir si le résultat est à la hauteur de leurs espérances, ou si les années futures ressemblent à celle-ci. À l'inverse, la vigneronne loue la créativité et le côté instinctif de son père. «Peut-être que dans 40 ans je serais aussi à l'aise que lui», s'amuse-t-elle. Quoi qu'il en soit, tous deux s'accordent sur une maxime de fond: «Lorsque l'on doit ajouter quelque chose au vin, c'est en quelque sorte un échec.»



I Un riche héritage

À 32 ans, cette viticultrice, mère de deux enfants, compose avec adresse entre ces nouvelles responsabilités et sa vie de famille. «Je les emmène souvent avec moi sur l'exploitation et je me dis que pour l'équipe cela doit être surprenant, je ne pense pas qu'il y a 20 ans c'était si commun.» Il faut dire que la Fezzolane a été à bonne école. Élevée au cœur du domaine familial, elle participe volontairement aux travaux des vignes durant son adolescence pour gagner un peu d'argent de poche. Elle confie n'avoir ressenti aucune pression quant à la reprise du domaine La Colombe et préfère avancer l'idée que cela a «germé progressivement en elle, comme la vigne!» Cependant elle prend la mesure de l'évènement: «ce n'est pas rien, une telle transmission, c'est toute leur vie qu'ils (ndlr: ses parents) me tendent», explique-t-elle.

Partie quelques années en Afrique du Sud pour parfaire ses techniques et observer ce qui se faisait ailleurs, la vigneronne est revenue à Féchy il y a cinq ans déjà pour prêter main forte. Depuis, deux nouveaux vins ont vu le jour:

le De facto et la Marchande. Ces deux cuvées dites «modernes», puisqu'elles s'affranchissent des produits majoritairement utilisés durant le demi-siècle dernier, sont dans les faits un jeu subtil entre de nouvelles connaissances et des méthodes anciennes. La première se passe de l'ajout de soufre profitant du gaz carbonique pour protéger le produit fini de l'oxygène. La seconde, faite dans des foudres en bois (ndlr: immense tonneau de bois équivalent à plusieurs barriques) fraîchement acquis, est protégée par les tannins naturellement présents dans le matériau. Néanmoins, les Paccot ne veulent pas tomber dans l'écueil inverse: «Nous ne faisons pas du vin sauvage, mais bien du vin civilisé, précisent-ils. Si le vin se déséquilibre, nous nous permettons de le rattraper, c'est le goût qui prime avant tout.»

I Avec son temps

La nouvelle maîtresse de chai témoigne de son plaisir à vivre au gré des saisons et de travailler dans la nature. «Je ne peux pas décrire une journée typique, car cela évolue sans cesse. L'hiver c'est un peu plus calme et au printemps

on commence à sentir l'agitation, c'est toute une ambiance.»

Toujours attentive aux démarches innovantes qui fleurissent, Laura Paccot, prudente, ne fonce jamais tête baissée. Elle prend le temps d'évaluer si ce qui se fait à un endroit est susceptible de convenir au terroir à pentes douces de Féchy. En discutant d'autres manières de faire, elle aborde avec enthousiasme un thème qui lui tient à cœur: «la complantation». «Au lieu de planter le même cépage sur une parcelle comme on le fait habituellement, on ose les mélanger et tout récolter au même moment. En faisant cela, on fait un pari sur la complémentarité des différentes variétés, à la fois lors de la culture, mais aussi sur l'équilibre aromatique du produit final. Pour l'instant on y va avec précaution, mais c'est un terrain que j'ai envie de continuer à explorer», confie-t-elle.

Pleine d'entrain et d'idées pour la suite Laura Paccot, il semble qu'elle ait hérité de la curiosité et de la créativité qu'elle admirait chez son père. De bon augure pour les raisins du domaine La Colombe. I

■ Conserver et diversifier

En août 2010, le Conservatoire Mondial du chasselas voit le jour grâce à Louis-Philippe Bovard, vigneron en Lavaux, inquiet de constater que les nombreuses variétés du cépage star de la Côte s'amenuisent. Dès 2017, Laura et Raymond Paccot rejoignent l'aventure, convaincus de son intérêt pour répondre aux enjeux de l'avenir. Les vigneronnes ont donc planté l'un à Rivaz, l'autre à Mont-sur-Rolle les mêmes variétés pour faire des études comparées. «On se voit 2 à 3 fois par an pour discuter et déguster le vin issu de ces parcelles. Ainsi on encourage la diversité et on espère trouver des variétés résistantes par exemple aux températures plus élevées que l'on devrait rencontrer ces prochaines années.»