

Au cœur des vendanges | Laura Paccot • Féchy (VD)

«La vendange pour reconnecter les clients à la vigne»

Le Domaine La Colombe à Féchy accueillera des visiteurs-vendangeurs d'un jour les week-ends des 23 et 24 septembre ainsi que les 30 septembre et 1^{er} octobre pour l'opération «Au cœur des vendanges», organisée par Swiss Wine Promotion. Quatorze personnes découvriront les coulisses d'une cave de La Côte.

Les vignes en biodynamie, les Paccot, à Féchy, connaissent bien et maîtrisent les techniques nécessaires depuis près d'un quart de siècle. Raymond, qui a fait voler le Domaine La Colombe depuis 1982, et sa fille Laura, qui a pleinement repris l'exploitation il y a peu, n'imaginent plus cultiver leurs 15 hectares en propriété autrement qu'en suivant ce mode respectueux de la nature. Honorés de multiples trophées, les 26 vins qui sortent de la cave fezzolane gagnent leurs lettres de noblesse dès la vendange. Sur les parcelles de Féchy, Bougy-Villars, Perroy et Mont-sur-Rolle, tout est cueilli à la main. «Le reste de l'année également, nous ne recourons qu'au travail manuel pour la taille et les effeuilles, avec dix employés à l'année et quelques saisonniers sur les coteaux, à la cave. Nous sommes pourtant suréquipés en engins mécaniques, avec un tracteur et deux chenillettes, indispensables pour les traitements et le soin des sols», observe la jeune vigneronne. Au chevet des cuves ensuite, Laura Paccot ainsi que son père et le fidèle caviste Jason Miguel privilégient le débouillage naturel et les fermentations naturelles. «En travaillant sur les températures, on peut se passer de levures et n'ajouter que peu ou pas du tout de sulfites», se félicite la trentenaire. Leurs vins au terroir prononcé enthousiasment une clientèle fidèle, parmi lesquels de grands chefs gastronomiques. Le domaine ouvrira ses portes uniquement le samedi 30 septembre, à quatorze personnes, privilégiées car prévoyantes, qui empoigneront leur sécateur dans le cadre de l'opération menée par Swiss Wine



ARCHIVES SUIFREDO HARRO

Le Chasselas est roi au Domaine La Colombe à Féchy, exploité par Laura Paccot.

Quelle est votre motivation à participer à cette opération «Au cœur des vendanges» ?

Ce n'est pas forcément pour acquérir de nouveaux clients, ni pour bénéficier de main-d'œuvre non payée, car quatorze visiteurs-vendangeurs dans notre équipe auront plutôt tendance à nous ralentir. Néanmoins, cette année, il y aura relativement peu de tri à faire en coupant, car le raisin est sain. Par ailleurs, nous conserverons une parcelle spécialement pour cette journée découverte, car la météo nous a conduits à anticiper la récolte. Cette opération me paraît importante pour son aspect didactique d'une part et surtout pour reconnecter les participants à la vigne et à la terre. C'est l'occasion aussi d'expliquer tout le travail qui est derrière une simple bouteille de vin et ainsi d'en justifier le prix.

Est-ce difficile de prendre la succession de Raymond Paccot, sacré notamment Icône du vin suisse par le guide Gault & Millau et qui a placé la barre très haut en donnant à La Colombe une solide réputation bien au-delà de La Côte ?

Je tiens à préciser que mon papa ne m'a pas lâchée toute seule à la tête de l'entreprise. Je bénéficie encore de sa longue expérience, dont je m'inspire depuis plusieurs années. La culture en biodynamie est une évidence pour moi aussi. Revenir en arrière ne serait pas une facilité. Tout ce que l'on fait à La Colombe, je le comprends et j'y adhère pleinement. Et durant la transition, il m'a aussi laissée amener ma propre touche. Après avoir suivi la HES de Changins, j'ai commencé par reprendre les actions pour les vignes, puis la cave et désormais l'ensemble du foncier. Et si c'est moi la patronne aujourd'hui, je ne peux me passer de l'appui de Jason, notre caviste depuis vingt-deux ans, et évidemment de mon père. Toutes les décisions se prennent à trois, voire quatre. Et cela semble plutôt bien fonctionner. ●

«Revenir en arrière ne serait pas une facilité. Tout ce que l'on fait à La Colombe, je le comprends et j'y adhère pleinement.»

— LAURA PACCOT

Promotion (lire ci-dessous), pour vivre une journée de vendange hors normes au Domaine La Colombe. Laura Paccot en explique les particularités.

Quelle est la spécificité de la vendange au Domaine La Colombe ?

Nous récoltons tout à la main. Pour cela, nous pouvons compter sur une équipe de 18 vendangeurs fidèles. Nous leur demandons de trier directement à la vigne afin de séparer les grappes parfaites et celles qui présenteraient la moindre imperfection. Celles-ci sont ensuite déposées dans des cagettes ajourées que l'on déplace en bout de ligne sur des luges avant de les acheminer au pressoir.

NOM
Paccot

PRÉNOM
Laura

ÂGE
33 ans

ORIGINE
Féchy

FORMATION
Ecole hôtelière de Lausanne, HES en viticulture et œnologie de Changins

LES VENDANGES, POUR MOI, C'EST...
Un moment crucial qui nous permet de bien travailler en cave sans ajouter de produits dans nos cuves.

Les conseils de dégustation de Frédy Girardet

Installé pour sa retraite à Féchy, attiré par les vins des Paccot, le cuisinier du siècle, Frédy Girardet, livre ses recommandations d'alliance mets-vins.

A tout seigneur, tout honneur: le Chasselas La Colombe, entrée de gamme de la cave fezzolane, est «un vin qui ouvre l'appétit et ne fatigue pas le palais, à déguster à l'apéritif, également sur des amuse-bouche». Malgré son nom, le Chasselas du Petit Clos est un grand cru, issu d'une parcelle sur la zone de production Mont-sur-Rolle. Il se déguste «avec des plats salés ou à base de fromage, soufflés, quiche lorraine, tarte à l'oignon, ou de la viande séchée ou du jambon cru».

Avec le Pinot gris, le chef étoilé retraité suggère «des plats corsés et épicés, un foie de canard chaud, un gratin de crustacés ou une soupe de poissons et coquillages».

Le Pinot noir et viande, un duo parfait

Au même titre que le Chasselas, le Pinot noir fait partie de l'ADN du Domaine La Colombe. Selon Girardet, il faudrait le boire avec «des saveurs franches et délicates, comme une volaille rôtie, une viande grillée ou un carré d'agneau aux champignons».

De saison, La Colombe noire (également un Pinot noir monocépage) accompagne à merveille «du gibier à plumes, des salmis de perdreaux, un canard nantais rosé ou un râble de lièvre». ●

Plongez «Au cœur du vignoble»

Cet automne, en compagnie des vigneronnes et vigneronnes suisses, les 23 et 24 septembre ainsi que les 30 septembre et 1^{er} octobre. ●

Informations et réservations
www.aucoeurdesvendanges.ch



Ou scannez ce QR code!



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.