

Inhaltsverzeichnis 16.11.2010

Lieferschein-Nr.: 5657644
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 4

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
12.11.2010	Schweizerische Weinzeitung <i>Raymond Paccot: Die Referenz in der La Côte</i>	1'010	1
05.11.2010	Le Guillon / La Revue du vin vaudois <i>Des rouges vaudois qui mettent la</i>	18'500	3

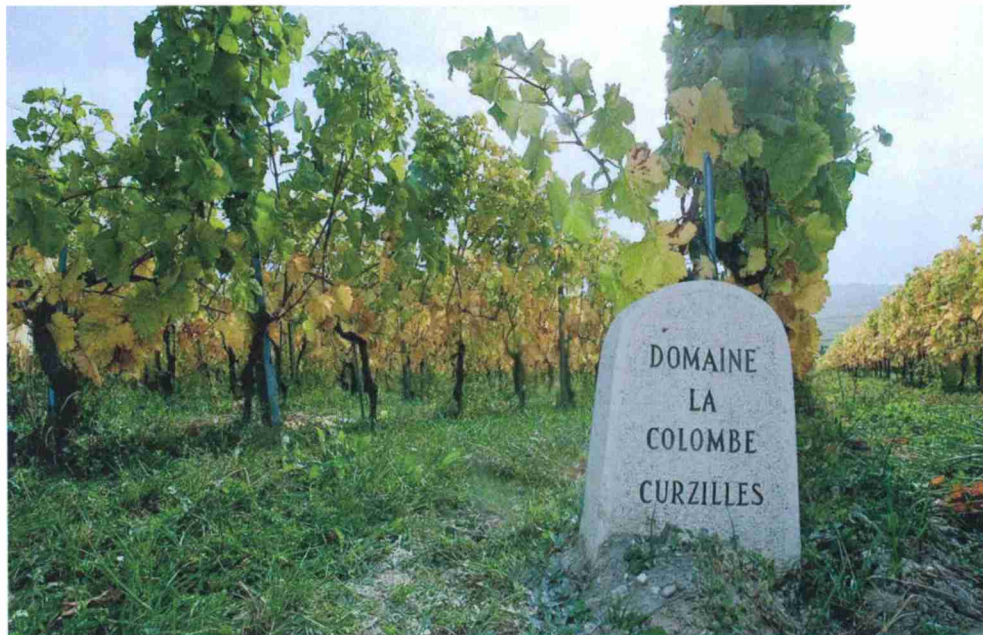
Datum: 12.11.2010



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 1'010
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 11
Fläche: 40'923 mm²



Les Curzilles: Eine der Féchy-Lagen von Raymond Paccots Domaine La Colombe.

Raymond Paccot: Die Referenz in der La Côte

«Wir lieben frische, schlanke Weine, die vom Ort ihrer Herkunft geprägt sind», stellt Raymond Paccot zu Beginn der Verkostung klar.

Das «wir» schliesst seine Frau Violaine mit ein, die wesentlich zur eindrucklichen Entwicklung der Domaine La Colombe in Féchy beigetragen hat. Paccots bewirtschaften 15 Hektaren, auf denen über 10 verschiedene Sorten kultiviert werden. 150'000 Flaschen beträgt die durchschnittliche Jahresproduktion.

Seit vielen Jahren ist auf La Colombe der biodynamische Anbau Thema und Praxis. Raymond Paccot verspricht sich davon noch mineralischere Weine, als er sie heute schon in hohem Mass präsentiert, allen voran bei den Chasselas, die besonders empfänglich auf die unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen reagieren. sk



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
www.schweizerische-weinzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 1'010
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 11
Fläche: 40'923 mm²

2009 PETIT CLOS

Domaine La Colombe, Féchy Chasselas

Fr. 13.70

Petit Clos ist eine lehmhaltige Lage auf 500 Metern mit durchschnittlich 40 Jahre alten Reben, Ausbau im Stahltank ohne BSA, seit Juni auf der Flasche, kein Schnellstarter.

Helles Gelb. Sehr feine Nase, an Lindenblüten erinnernd, Aprikosen. Am Gaumen mittlere Fülle, rassige Säure, leicht vegetabil, Bitternote. Ein feingliedriger Wein.

16/20 2011–2015

2006 PETIT CLOS

Domaine La Colombe, Féchy Chasselas

Mittleres Gelb. Reifes Bouquet, Gebäck, Rhabarber. Am Gaumen dicht, weich, viel Schmelz, langes, strukturiertes Finale. Ein gehaltvoller Wein, schön gereift.

17/20 trinken –2012

2009 LE BREZ

Domaine La Colombe, Féchy Chasselas

Fr. 13.70

Eine Südlage auf 450 Metern, 1,22 Hektaren, die 1981

bepflanzt worden sind.

Raymond Paccot: «Der kalkhaltige Boden führt zu einem mineralischeren, aber auch strengeren, härteren Wein. Ich muss während der Kelterung etwas mehr arbeiten, vermehrt umziehen und länger auf der Hefe ausbauen.»

Mehrheitlich mit BSA. Für Kenner, die Weine mit Kraft schätzen. Seit Jahrgang 2002 in der Kollektion Mémoire des Vins Suisses vertreten.

Helles Gelb. Kühle, frische Nase. Am Gaumen streng, leichte Bitternote, langes, kühles Finale. Ein sehr gehaltvoller, komplexer Wein.

17/20 2011–2017

2007 LE BREZ

Domaine La Colombe, Féchy Chasselas

Mittleres Gelb. Intensive Nase, Heu. Am Gaumen dicht, weich, mineralisch, sehr gute Länge, komplex, vielschichtig, am Beginn der Trinkreife.

18/20 trinken –2017

2009 PINOT GRIS

Domaine La Colombe, Féchy

Fr. 15.–

Trauben verschiedener

Parzellen in Féchy, Mont-sur-Rolle, Aubonne und Gilly, 10- bis 20-jährige Reben auf mehrheitlich lehmigem Kalkboden, Ausbau im Tank ohne BSA, seit Mai auf Flasche.

Helles Gelb. Verhaltene, feinwürziges Bouquet.

Am Gaumen streng, Noten von Agrumen, kerniges, trocken, fast etwas herbes Finale, zurzeit verschlossen, Flaschenreife brauchend.

16/20 2011–2016

2008 PINOT GRIS RÉSERVE

Domaine La Colombe, Féchy

Fr. 25.–

50-jährige Reben, Ausbau in alten Barriques ohne BSA

Mittleres Gelb. Dezent Bouquet, Hefe. Am Gaumen mittlere Fülle, markante Säure, mineralisch, leicht trockenend im Finale. Ein noch junger Wein mit Potenzial.

16/20 trinken –2018

2008 SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

Domaine La Colombe, Féchy

Fr. 25.–

Trauben aus Aubonne und Gilly, Ausbau in Stahltank und Barriques, regelmässige Batonnage

Mittleres Gelb. In der Nase

verhalten, Noten von Agrumen. Am Gaumen schlank, spitze Säure, Mandarinen, schlankes Finale. Ein sehr rassiger, aber auch etwas kurzer Wein.

15/20 trinken –2011

2008 AMÉDÉE VI

Domaine la Colombe, Féchy

80% Savagnin (Heida/Paien) 15% Dorai, 5% Chardonnay

1356 verlieh der Graf von Savoyen, Amédée VI.,

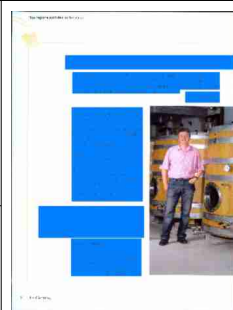
der Familie Paccot ihr Familienwappen mit der Taube, dem Friedenssymbol

Helles Gelb. Intensive Nase, Melonen, Grand-Marnier-Note; am Gaumen mittlere Dichte, streng, Rhabarber, verschlossen im Finale, mit Potenzial, noch Zeit brauchend.

16/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Domaine La Colombe
Raymond und
Violaine Paccot
Route du Monastère 1
1173 Féchy
Fon 021 808 66 48
www.lacolombe.ch



Des rouges vaudois qui mettent la barre très haut

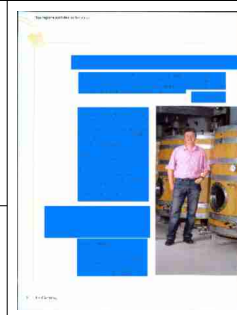
SE REPOSER SUR SES LAURIERS? CE N'EST PAS VRAIMENT LE STYLE DE CHARLES ROLAZ ET DE FABIO PENTA. LE TANDEM VISIONNAIRE DE LA MAISON HAMMEL SA, À RÔLE, POURRAIT POURTANT JOUIR TRANQUILLEMENT DES RÉSULTATS ATTEINTS EN VINGT ANS DE LABEUR: DES ROUGES MAGNIFIQUES.

Eva Zwahlen

Photo: Vincent Jendly



Après la diversification de leur gamme de cépages, le duo Charles Rolaz (à g.) et Fabio Penta entend se concentrer sur les grands classiques.



Tout a commencé, pourtant, avec du blanc! Revenu de Londres et entré dans l'entreprise familiale Hammel SA, le juriste de formation et vigneron de vocation Charles Rolaz se rend très vite compte de l'énorme potentiel du domaine de sa famille. «Même si tout était en friches», s'étonne-t-il encore aujourd'hui. Poussé par sa flamme, il commence par planter différents clones de chardonnay, «non pas pour copier la Bourgogne, mais pour prouver que le canton de Vaud dispose d'extraordinaires terroirs». Ensuite, il va frapper chez le jeune œnologue de la maison, le talentueux Fabio Penta, pour le rallier à ses projets de production de vins du domaine, et se retrouve en train de prêcher un... converti. «Cela a été un défi incroyable», dit-il, en évoquant les débuts, c'est-à-dire les trois premières barriques de chardonnay.

Le pari des rouges

Des trois barriques naît alors née une entreprise florissante à l'intérieur même de la grande maison! Et aux chardonnays succèdent de grands cépages rouges, comme du cabernet, du merlot, de la syrah. Le goût du risque de l'époque s'avère payant: Charles Rolaz et Fabio Penta font partie de l'élite, sont membres d'Arte Vitis et de Mémoire des vins suisses. «En Suisse, oui, confirme Charles Rolaz, nous avons convaincu. A l'étranger, en revanche, nous sommes encore peu connus.» C'est désormais l'objectif numéro 1: «Montrer que nos vins sont concurrentiels internationalement parlant, au niveau de la qualité comme du prix.»

Retour aux racines

Leur secret de ces deux-là? Rien que du travail... Du travail méticuleux de A à Z, et de stricts petits rendements. Mais aussi de

l'autocritique, de la fierté, de la passion, et de l'ouverture. «Nous voyageons beaucoup et nous discutons avec d'autres producteurs.» Fabio Penta souligne l'importance des petites choses: «Ce sont les détails qui font la différence. On doit se soumettre soi-même à des exigences très élevées.» Charles Rolaz confirme: «A deux, c'est plus facile de progresser. Nous nous complétons parfaitement.» Entre ces deux hommes qui se vousoient encore après toutes ces années, on sent un accord qui n'a aucunement besoin de mots. Rempli de respect mutuel.

Après la diversification globale de leur gamme de cépages, maintenant ils se concentrent de nouveau sur les classiques: pinot noir, gamay et chasselas. «Il y a beaucoup à faire. Nous travaillons surtout à la structure et au potentiel de vieillissement de ces vins, car seul un vin de garde correspond à nos exigences de qualité», explique Charles Rolaz. La biodynamie aussi est un thème d'actualité, les essais dans la vigne sont tout à fait prometteurs.

On peut donc attendre sans souci les futures réalisations du duo rollois. «Il nous faut encore une génération avant d'atteindre nos objectifs», reconnaissent-ils, mais cela ne semble pas les inquiéter. Ils ont appris la leçon: la prise de risques paie, et si ce n'est aujourd'hui, ce sera pour demain. ■

www.hammel.ch

«Le premier objectif, c'est de montrer que nos vins sont concurrentiels internationalement parlant, au niveau de la qualité comme du prix.»

Charles Rolaz