

Domaine La Colombe - Paccot - Le Brez Grand Cru - 2021



Brez est le nom d'une petite parcelle située à 450 mètres d'altitude environ, à l'est du village de Féchy, le berceau familial des Paccot depuis 4 générations. Ici, les vignes d'une quarantaine d'années bénéficient d'un substrat très caillouteux, même en profondeur, dominé par les calcaires bruns. Un sol qui contribue largement à faire de ce parcellaire Le Brez un vin éminemment minéral, dynamique, droit comme une flèche.

Cette cuvée « signature », à la fois puissante, ciselée et authentique, fut d'ailleurs sélectionnée par l'association «Mémoire des Vins Suisses», comme un véritable porte-étendard pour faire connaître le potentiel de garde et la noblesse des grands vins suisses issus du chasselas. Vinifié uniquement sur levures indigènes, malolactique effectuée, Le Brez est ensuite élevé en cuves, afin de conserver au maximum l'éclat du fruit, sa fraîcheur et son énergie naturelles.

Sur ce millésime 2021 plus tardif, le nez poudreux et frais révèle des fleurs blanches, les fleurs de cerisier et l'herbe tendre fraîchement coupée. On reconnaît aussi de fringantes notes de citronnelle et de verveine. S'entrelaçant intimement avec ces premières impressions printanières, les parfums se font ensuite plus pâtisseries, avec quelques notes évoquant le massépain, l'amande et la pomme cuite au four. Une discrète et suave nuance de caramel vient même s'entremêler à quelques agrumes. Tout cela reste particulièrement élégant, jusqu'à l'arrivée de puissantes notes de lavandin, de miel et de paprika. Toujours vif et d'une complexité étonnante, ce parcellaire est épatant !

En bouche, l'attaque est incisive et fraîche autour de notes poivrées, d'essence de fleurs à peine capiteuses et du cerfeuil. La texture expansive, d'un dynamisme étourdissant, rappelle l'énergie et le mouvement d'une rivière de montagne. La pomme cuite mais aussi de succulentes notes de soupe de fraise irriguent votre palais en profondeur. Le milieu de bouche, aux contours plus crémeux, invite quelques nuances salines et réglissées. On devine encore quelques beaux amers évoquant le zeste d'orange et des notes plus maritimes avec des expressions rappelant les algues. La finale, convoquant la menthe fraîche, le silex et l'ardoise, possède un élan qui nous emporte, sur une neige fine et poudreuse. La densité du jus n'ôte rien à sa sapidité.

Ce vin de terroir et d'altitude s'accordera merveilleusement bien avec de beaux fromages d'alpage comme le Beaufort ou l'Appenzeller. Il brillera tout autant sur des volailles rôties, un saucisson brioché à la pistache ou encore sur une choucroute à la viande. Encore faudra-t-il savoir l'attendre un peu !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Le Brez Grand Cru - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Poudreux, frais : fleurs blanches, fleurs de cerisier, herbe tendre, citronnelle, verveine, massepain, amande, pomme cuite au four, caramel, agrumes, lavandin, miel, paprika.

Bouche : Attaque incisive, fraîche (notes poivrées, essence de fleurs, cerfeuil), texture expansive et dynamique, pomme cuite, soupe de fraises, nuances salines et réglissées, zeste d'orange, algues. Finale sapide sur la menthe fraîche, le silex et l'ardoise.

Accords mets-vins : De beaux fromages d'alpage comme le Beaufort ou l'Appenzeller. Sur des volailles rôties, un saucisson brioché à la pistache ou encore sur une choucroute à la viande.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : La Côte

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique et biodynamique