

Domaine La Colombe - Paccot - Les Curzilles Complantation - 2021



En biodynamie depuis 1999 Raymond, Violaine et Laura Paccot se plaisent à dire qu'ils attachent au sol, au climat et au savoir-faire du vigneron autant voire plus d'importance qu'aux cépages. Avec ce parcelaire issu d'une singulière complantation de chasselas avec riesling, pinot gris et la rare doral (issu du croisement de chasselas et de chardonnay), ils nous montrent en effet à quel point l'empreinte d'un grand terroir calcaire transcende le fruit.

Le lieu-dit de Curzilles, situé au cœur du finage de Féchy, occupe un coteau aux sols très calcaires, assez caillouteux. Les vignes ont été complantées à la fin des années 1990 par Raymond Paccot, persuadé que ce terroir avait la capacité de transcender l'identité de chaque cépage pour donner un vrai vin de lieu. Ici, les quatre cépages complantés sont cueillis simultanément et assemblés avant les fermentations.

Sur ce millésime 2021 plus tardif, après un début d'été frais et humide, la vigne a bénéficié d'une belle arrière-saison, jusque fin septembre, pour parfaire la maturité des baies. Sur ce millésime aux faibles rendements, mêlant fraîcheur et concentration, les Paccot font le choix pour cette cuvée d'un élevage en œufs en argile, pendant un an, sur lies fines.

Avec sa robe d'un beau jaune intense, le vin ondoie langoureusement dans le verre au fil de l'agitation. Dès le premier nez, expressif et complexe, on est séduit par des notes de réglisse et d'herbes fines qui vibrent autour d'un cœur fruité évoquant la chair de pomme gala coupée, la poire guyot bien mûre, mais aussi la mie de pain, la brioche et quelques fleurs blanches entêtantes, entre jasmin et muguet. Viennent maintenant quelques notes de noisettes, d'amande et de zestes d'agrumes. La pêche blanche et le kiwi font maintenant leur apparition dans ce cortège d'arômes expressifs. On aime la sensation d'harmonie que le bouquet dégage, entre profondeur et fraîcheur.

En bouche, il y a quelque chose d'immédiatement enveloppant et assez large. Portée par une acidité contenue, elle convoque d'intenses notes de fruits blancs mais aussi un je-ne-sais-quoi doux et langoureux. On pense aussi bien à la poire qu'au jus de fraise et au citron jaune. La texture, d'abord soyeuse, se fait presque huileuse en milieu de bouche, déployant de gourmandes saveurs briochées. La structure minérale, au grain presque tannique, resserre le propos et apporte à la finale une vraie poigne, entre saveurs salines et notes d'amandes.

Ce nectar, puissant et singulier, est envoutant. Il vous élève et vous permet de voir, de ressentir une immense et majestueuse nature faite de montagnes, de pâturages verdoyants et d'un lac Léman souverain.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Les accords marins fonctionneront parfaitement avec ce vin profond : filets de merlan à la crème de poivrons, barbue à l'oseille, gratin de poissons de lac à l'estragon ou encore tagliatelles fraîches au saumon. Fricassée de cuisses de grenouilles à la persillade, feuilletés d'escargots et de crème d'épinards. Les possibilités sont nombreuses ! Un vin singulier et attachant, clairement taillé pour la table.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Les Curzilles Complantation - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Expressif, complexe : notes de réglisse et d'herbes fines vibronnent autour d'un cœur fruité évoquant la chair de pomme gala coupée, la poire guyot bien mûre. Mie de pain, brioche, muguet, jasmin, noisette, amande, zeste d'agrumes, pêche blanche, kiwi.

Bouche : Enveloppante et assez large, portée par une acidité contenue, fruits blancs, poire, jus de fraise, citron jaune, texture soyeuse puis huileuse, gourmandes saveurs briochées, structure minérale au grain presque tannique. Finale saline sur l'amande.

Accords mets-vins : Filets de merlan à la crème de poivrons, barbue à l'oseille, gratin de poissons de lac à l'estragon ou encore tagliatelles fraîches au saumon. Fricassée de cuisses de grenouilles à la persillade, feuilletés d'escargots et de crème d'épinards.



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, riesling, pinot gris,
doral

Culture : Biologique et biodynamique