

Domaine La Colombe - Paccot - Petit Clos Grand Cru - 2021 - blanc



Avec ce parcellaire issu de vieilles vignes sur un terroir argilo-calcaire d'altitude, bien protégé du vent, les Paccot signent un blanc de gourmandise et d'équilibre, tout en épure aromatique et en fraîcheur. Un vin habité d'une minéralité tendre, relevée d'agrumes et d'épices aux accents mentholés. On adore !

Nous sommes au cœur de l'appellation La Côte, sur la commune de Mont-Sur-Rolle. Les pentes sont raides, plongeant vers les eaux calmes et limpides du lac Léman. Ici, les vieilles vignes de chasselas, âgées entre 40 et 60 ans, s'immiscent en profondeur dans un substrat argilo-calcaire riche en argiles. La position assez élevée sur le coteau, au-dessus de 500 mètres d'altitude, garantit fraîcheur et finesse, tandis que l'exposition, bien protégée des vents dominants, permet au chasselas d'atteindre de belles maturités et une bonne concentration.

Sur ce millésime 2021, marqué par des rendements faibles (suite à la pression du mildiou pendant une bonne partie de l'été) et des maturités tardives, les jus affichaient de beaux équilibres entre concentration, intensité aromatique et fraîcheur acidulée. Une matière première plus que prometteuse.

S'ils laissent s'opérer la fermentation malolactique, les Paccot font ensuite le choix d'un élevage en cuves, afin de préserver au maximum la fraîcheur du fruit et le dynamisme, la vivacité des structures de bouche. Mission parfaitement accomplie : ce Grand Cru Petit Clos irradie aujourd'hui par son éclat fruité. Au premier nez, on tombe sous le charme de notes gourmandes de poires et de pommes compotées, de coing, de pêche blanche et de goyave. Au fil de l'aération émergent ensuite de délicates notes de fleurs blanches et de fleurs d'eau, qui reflète la fraîcheur gracieuse du millésime, tout comme les parfums d'herbes fines aux contours anisés ou citronnés, entre coriandre, cerfeuil et verveine. Plus on agite le verre, plus les agrumes s'affirment : d'abord très discrets, ils jouent maintenant des coudes pour occuper le devant de la scène. On reconnaît le citron jaune, le pamplemousse, l'orange sanguine et la clémentine. Puis, plus tard encore, le citron vert et le kiwi.

Passée une entame plutôt ronde, gorgé des sucs des fruits blancs bien mûrs, on retrouve en bouche cette présence énergique des agrumes : on croque dans un segment juteux d'orange. Des herbes aromatiques aux accents poivrés et mentholés apportent un relief épicé au milieu de bouche. La finale est franchement impressionnante, d'intensité et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

longueur : elle possède un élan et une sapidité qui nous laissent sans voix.

Après l'avoir carafé au moins une demi-heure, ce Petit Clos sera très à l'aise pour accompagner une fêra ou un sandre au beurre blanc, un parmentier de cabillaud ou encore une cassolette de poissons, moules et crevettes à la crème. Dans un esprit plus terrien, vous pourrez également opter pour un soufflé au fromage ou une quiche lorraine. En fin de repas, nous ne pouvons que vous recommander le fameux Gruyère Caramel, mis au point par le célèbre affineur helvète, Jacques Duttwiler. Un régal.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Petit Clos Grand Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Gourmand et frais : poires et pommes compotées, coing, pêche blanche, goyave, fleurs blanches et d'eau, herbes fines anisés ou citronnés (coriandre, cerfeuil, verveine), citron jaune, pamplemousse, orange sanguine, clémentine, citron vert, kiwi.

Bouche : Entame ronde gorgé des sucs des fruits blancs bien mûrs, présence énergique des agrumes (segment juteux d'orange), relief épicé d'herbes aromatiques aux accents poivrés et mentholés. Finale sapide impressionnante d'intensité et de longueur.

Accords mets-vins : Une fêra ou un sandre au beurre blanc, un parmentier de cabillaud ou encore une cassolette de poissons, moules et crevettes à la crème, un soufflé au fromage ou une quiche lorraine. En fin de repas un Gruyère Caramel.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : La Côte

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique et biodynamique