

Domaine La Colombe - Paccot - Les Curzilles Complantation - 2019 - blanc



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 parcellaire 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 2019, après un printemps plutôt humide, la vigne a bénéficié de magnifiques mois d'août et septembre qui ont permis une maturation optimale des raisins. Une averse de grêle a malheureusement fait quelques dégâts sur les hauts de Féchy, amputant les rendements finaux de 15 à 20%. Les vendanges, débutées le 23 septembre, se sont étalées sur plusieurs semaines afin de ne couper les raisins qu'à leur maturité optimale, quitte à réaliser 3 ou 4 passages successifs dans une même parcelle.

Sur ce millésime concentré, de corps et de structure, 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 frais et quelques fleurs blanches entêtantes, entre jasmin et muguet. Viennent maintenant quelques notes de noisettes, de champignons frais et de sous-bois. Par sa profondeur et sa richesse, le bouquet annonce un grand vin.

En bouche, il y a quelque chose d'immédiatement coulant, d'assez doux. Portée par une acidité contenue, elle convoque d'intenses notes de fruits mais aussi un je-ne-sais-quoi doux et langoureux. On pense aussi bien à la poire qu'au jus de fraise et au jus de citron. La texture, d'abord soyeuse,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

se fait presque huileuse en milieu de bouche, déployant de gourmandes saveurs briochées. La structure minérale, 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.

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 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Les Curzilles Complantation - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Expressif, complexe : des 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. Muguet, jasmin et lilas. Noisette. Champignons et sous-bois

Bouche : Portée par une acidité contenue, langoureuse, avec d'intenses notes de fruits entre poire, jus de fraise et jus de citron. La texture soyeuse se fait plus huileuse en milieu de bouche. Un grain minéral serré, 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 d'épinards



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : La Côte

Cépage : Chasselas, riesling, pinot gris, doral

Culture : Biologique et bio-dynamique