Domaine La Colombe - Paccot - Le Brez Grand Cru - 2020

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. Une cuvée « signature », à la fois puissante, ciselée et authentique, 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.

Du côté de Féchy, le millésime 2020, particulièrement précoce, a débuté par un printemps doux et clément. Mais c'est en pleine floraison que le froid et l'humidité ont provoqué la chute d'un nombre inaccoutumé de fleurs et de baies en formation, diminuant sensiblement les perspectives de rendement. Ensuite, le temps fut très beau, chaud et ensoleillé, avec quelques pluies bienfaitrices aux bons moments. Les vendanges ont débuté dès le 7 septembre, permettant de cueillir des raisins certes petits, mais d'une grande concentration, avec des arômes intenses et une belle vivacité de bouche.

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.

Après avoir passé une bonne année supplémentaire en cave, le vin nous offre aujourd'hui un nez intense, presque cinglant. On démarre sur des notes gourmandes de fruits blancs, entre poire bien mûre et nectarine, couplées à une fine trame minérale évoquant la pierre concassée mais aussi à des fleurs et herbes à infusion parmi lesquelles on reconnaît le tilleul, la verveine et la citronnelle.

Puis quelques épices apportent un souffle un peu plus chaud et sensuel : on pense au safran et au paprika. La sensation de douceur s'appuie maintenant sur des notes gourmandes de pomme au four et de banane écrasée. Autant de flèches aromatiques qui ouvrent grand l'appétit. On en redemande. D'autant qu'une brise fraîche se lève et souffle à nouveau au-dessus du verre, apportant quelques accents mentholés… Quelle belle complexité !

En entame de bouche, c'est bien la sensation de fraîcheur qui domine. Le jus ample, mais fluide et tonique est soutenu par des amers classieux qui donnent une belle tenue à l'édifice. On devine à ce stade de la dégustation des amandes et des noisettes fraîches, couplées à des notes

enveloppantes, presque balsamiques. Une gourmande touche de crème pâtissière est parfaitement balancée par l'énergie tonique des peaux d'agrumes et d'une nuance anisée de cerfeuil. Le vin ne finit pas de s'élargir en progressant, déployant un fruit plus vrai que nature. La finale, impressionnante, invite quelques notes chlorophylliennes et réglissées, qui ont pour effet de tonifier encore un peu plus le propos.

Puissant, magnifiquement équilibré, respirant par tous ses pores l'authenticité d'un grand terroir préservé, ce Grand Cru Brez s'accordera parfaitement avec une volaille rôtie, un quasi de veau accompagné d'une fricassée de girolles, ou encore un saucisson brioché à la pistache ou aux truffes. Une choucroute nous paraît également tout indiquée. Plus attendu mais pas moins gourmand, nous recommanderons également de beaux fromages d'alpage, Beaufort ou Gruyère en tête.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Le Brez Grand Cru - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Intense : fruits blancs, entre poire bien mûre et nectarine, une fine trame minérale évoquant la pierre concassée, fleurs et herbes à infusion entre tilleul, verveine et citronnelle. Safran, paprika. Pomme au four, banane écrasée. Une touche mentholée

Bouche : Le jus ample, mais fluide et tonique est soutenu par des amers classieux d'amande fraîche. Une gourmande touche de crème pâtissière est parfaitement balancée par l'énergie tonique des peaux d'agrumes et d'une note anisée. Finale puissante, gorgée de fruit

Accords mets-vins : Une volaille rôtie, un quasi de veau accompagné d'une fricassée de girolles, ou encore un saucisson brioché à la pistache ou aux truffes. Une choucroute traditionnelle. Gruyère ou Beaufort

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : La Côte

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique et bio-dynamique