



Coup de jeune dans le vignoble

PORTRAITS De nombreux viticulteurs de la région ont passé la main à leurs enfants ces dernières années. Focus sur quelques-uns de ces jeunes bien décidés à faire mieux encore.

TEXTES **ANTOINE.GUENOT@LACOTE.CH**
PHOTOS **CEDRIC.SANDOZ@LACOTE.CH** ET **SIGFREDO.HARO@LACOTE.CH**



VIGNOBLES: LE TEMPS DES DÉFIS TOUS LES ARTICLES DE NOTRE THÉMATIQUE SUR VIN.LACOTE.CH



→ Baisse de la consommation, concurrence des vins étrangers, réchauffement climatique. Les temps sont rudes pour les travailleurs de la vigne. Et certains y réfléchiraient à deux fois avant de se lancer. Pourtant, la relève est bien là, de Vufflens-le-Château à Féchy en passant par Perroy. Tous sont filles ou fils de vigneron et ont décidé de reprendre le domaine familial. Et peu importent les difficultés du marché: ce sont des passionnés, prêts à s'adapter et à tout donner dans leur nouveau métier.

Pour certains, la voie semblait toute tracée. C'est le cas de la fratrie Perey, à Vufflens-le-Château, dont les membres ont tous très tôt exercé une activité dans le domaine. Pour d'autres, elle s'est dessinée progressivement, au terme d'une longue maturation. Comme pour Maryline Bisilliat, à Perroy, qui s'est reconvertie sur le tard après avoir travaillé dans le social. Aujourd'hui, ces trentenaires sont particulièrement fiers de perpétuer la tradition familiale. Mais quelles sont les ambitions pour leur domaine? Et qu'est-ce qui les motive à s'y investir souvent plus de cinquante heures par semaine? «La Côte» est parti à la rencontre de quatre familles, pour trouver des réponses.

Le vin dicte sa vie

LAURA PACCOT
DOMAINE DE LA COLOMBE, FÉCHY

Elle a encore l'apparence d'une adolescente. Pourtant, Laura Paccot (29 ans) est bien une vraie pro. Un bachelier de

l'Ecole hôtelière et un CFC de viticultrice en poche, elle a pris, fin 2018, la relève de son père, Raymond, au sein du domaine La Colombe à Féchy. Depuis, elle s'y démène entre cinquante et soixante heures par semaine. Et ça lui plaît. «L'investissement est monstrueux, bien sûr, mais c'est aussi un métier de plaisir et de rencontres. De toute façon, le vin est omniprésent dans ma vie. Jusque dans le choix de mes destinations de vacances!»

Chez les Paccot, le vin est une histoire de famille depuis qua-

tre générations. Question de gènes, sans doute. Ainsi les sœurs de Laura s'activent également autour des bouteilles: Marion s'occupe de la communication de la Colombe, tandis que Chloé sillonne à son compte les routes suisses au volant de son «wine truck». La cadette, quant à elle, n'a pas hésité longtemps lorsque son père lui a demandé de se positionner pour la reprise du domaine. Et elle sait déjà clairement ce qu'elle veut en faire. «J'aimerais réduire le nombre de nos



cepages pour en creuser certains plus à fond. J'aimerais aussi aller plus loin dans les techniques de biodynamie, que nous pratiquons déjà depuis plusieurs années.»

Bien sûr, il y a la crise. Le coronavirus, les problèmes climatiques et les nouveaux parasites. Mais cela va se tasser, elle en est convaincue: «Il faut simplement s'adapter et rester créatif.» En ces temps difficiles, elle parvient donc à trouver du positif: «La vente de bouteilles par Internet a explosé depuis le printemps dernier. Et cela ne semble pas près de s'arrêter!»



Ses multiples voyages ont pris fin au pied d'un cep

MARYLINE BISILLIAT

CAVE CLAIR OBSCUR, PERROY

Son métier, c'était de voyager pour le compte d'ONG. En Afrique, au Cambodge ou en Colombie. En bref, loin, très loin de Perroy et du domaine de sa famille. Mais ça, c'était la vie d'avant de Maryline Bisilliat Taurian. A 34 ans, la jeune femme a repris les rênes de la Cave Clair Obscur jusque-là tenues par son père, René Taurian. «Il a été le premier étonné, raconte-t-elle. J'ai fait "Sciences Po" à l'université, j'ai travaillé dans le social. Plus jeune, l'idée de faire ce métier ne m'a pas vraiment traversé l'esprit!»

Pourtant, depuis six mois, c'est bien elle la cheffe de ce domaine de cinq hectares. Ce changement de cap a mûri juste avant la trentaine. Retour dans la région, remise en question professionnelle. Et puis son père, qui approchait de la retraite, peinait à trouver un repreneur. «Je me suis dit qu'il était vraiment dommage de laisser disparaître le domaine sans rien faire. J'ai donc décidé de faire un CFC de vigneronne sur le tard.»

Désormais, la vigne est presque partout, tout le temps, dans sa tête. «C'est clair, c'est beaucoup de travail. Mais ce métier a aussi toute une dimension festive. Il y a beaucoup de joie autour du travail de la vigne.» Beaucoup de défis,



aussi. Comme celui du réchauffement climatique, qui engendre des vendanges toujours plus précoces. «Le raisin arrive chaud et fermente rapidement, ce qui peut être problématique.» Tout comme la concurrence des supermarchés, qui écoulent beaucoup de vin étranger.

«Aujourd'hui, il faut trouver le moyen de valoriser un maximum les vins de notre région. Aller sur les marchés mais aussi faire venir les gens directement dans nos caves pour déguster, acheter.» Et puis tenter de nouvelles expériences. Comme certaines pratiques de biodynamie qu'elle teste dans ses vignes, qui seront certifiées bio l'année prochaine.





Au sein de leur fratrie, chacun son domaine

LUCIE, SOLANGE ET TRISTAN PEREY
DOMAINES DE LA BALLE ET DES
ABBESSES, VUFFLENS-LE-CHÂTEAU
ET ÉCHANDENS

Pas toujours facile de bosser en famille. Mais la fratrie Perey, elle, n'y voit que du positif. «Le seul moment où cela peut poser problème, c'est lorsqu'il s'agit de choisir une étiquette. Là, ça peut vite être la prise de tête!» Cela fait maintenant un petit bout de temps que Lucie, Solange et Tristan gèrent le Domaine de la Balle, à Vufflens-le-Château, et exploitent en location celui des Abbesses, à Echandens.

Leur père, Michel Perey, leur a transmis les rênes progressivement après un pépin de santé. «Avec Solange, nous avons d'abord repris les Abbesses en 2009, explique la première. Puis, en 2012, nous nous sommes associés à nos parents (Michel et Suzanne). Tristan nous a rejoint un an plus tard.» Enfants, ils participaient déjà activement aux vendanges. Au sortir de l'école obligatoire,

ment formés dans le domaine. Ils sont donc aujourd'hui trois patrons à la tête de ces dix-huit hectares de vigne. Mais à chacun son domaine: Lucie s'occupe de la vigne, Tristan de la cave et Solange de tout ce qui touche à la vente. «C'est un vrai avantage d'être trois, estime Tristan. Par exemple, cela nous permet de faire des tournus sur les foires et donc d'être très présents. Le contact direct est pour nous très important.» D'autant qu'ils vendent principalement leurs vins à des particuliers: «Cette clientèle représente environ 75% de nos ventes.»

Leurs vins devraient prochainement obtenir la certification bio. Même si, dans les faits, leur approche est déjà naturelle. «Nous ne mettons pas cela particulièrement en avant, explique Solange. Si les gens viennent ici, c'est parce qu'ils apprécient notre produit. Et pas parce que nous avons un label!»



**C'est un vrai avantage
d'être trois.”**

TRISTAN PEREY

tous les trois se sont rapide-



A l'école déjà, il ne pensait qu'à l'œnologie

ALAIN PÉLICHET
CAVE MON PICHET, FÉCHY

Il n'est jamais parti d'ici. Et on le comprend, c'est un petit paradis. Depuis sa cave et ses vignes, juchées sur les hauts de Féchy, Alain Pelichet a une vue plongeante sur le Léman. Sa famille y vit et y travaille depuis sept générations. Lui a repris l'exploitation il y a cinq ans. «Mon père est tombé malade et ne pouvait plus gérer le domaine, explique le jeune trentenaire. Mais j'ai toujours su qu'un jour je prendrais la relève.» Il avait d'ailleurs bien préparé le terrain puisque, plus jeune, il a passé un CFC de caviste et un diplôme d'œnologie à Changins. Aujourd'hui, pour sa Cave Mon

Pichet, son objectif est clair: il veut rajeunir sa clientèle et redorer le blason viticole de la région. «Trop de gens sont encore bloqués sur une époque révolue, où les vins de La Côte étaient de moins bonne qualité. Cette mauvaise réputation n'a plus de sens! La bonne nouvelle, c'est que l'on voit de plus en plus de jeunes s'intéresser au vin et à son processus de fabrication.» Une opportunité à saisir pour tous les vigneron. Pour son exploitation, la question climatique n'est pas vraiment un problème. Car les cépages qu'il travaille, comme le Merlot ou la Syrah, y sont peu sensibles. «Avec ce réchauffement des températures, on peut aussi produire des vins qu'il n'était pas possible de dé-

De plus en plus de jeunes s'intéressent au vin et à son processus de fabrication.»

velopper ici auparavant.»

Pour sûr, Alain Pelichet est fier de perpétuer la tradition familiale tout en s'adaptant. Le vin, c'est toute sa vie et depuis longtemps. «A l'école, déjà, je demandais systématiquement des dispenses quand il y avait des camps. Parce que je n'avais qu'une idée en tête: en profiter pour me former à l'œnologie. Voilà pourquoi je n'ai jamais appris le ski!»

