

BOURGOGNE

N° 16 - AVRIL - MAI 2011 - 6,50€

Pierre de Bourgogne, une histoire qui dure

Les mystères de nos pierres
Quand les pierres font le vin
Une filière haut de gamme

Belgique, Luxembourg, Allemagne, France, Suisse, P.R.S., Canada 10,50 \$ Ca



Arnay-le-Duc
entre histoire et nature



Mitterrand
et la Bourgogne



Portfolio :
l'Yonne au printemps

Chablis: la terre minérale

BELLE ENTRÉE EN MATIÈRE DE DANIEL-ÉTIENNE DEFAIX POUR PARLER DE CETTE TERRE CHABLISIENNE, «BÉNIE DES DIEUX»: «UN VIGNOBLE PROPRE ET SAIN DONNE UNE BONNE QUALITÉ DE RAISIN ET DONC DES VINS DE BELLE TENUE. ICI À CHABLIS, NOUS TRAVAILLONS DANS LE PLUS PUR RESPECT DE LA TRADITION ANCESTRALE VIGNERONNE.»

Texte: Roman Ekonty
Photos: Christophe Fouquin

Daniel-Étienne Defaix, un personnage atypique à Chablis

VITICULTEUR, HOMME D'AFFAIRES, PASSIONNÉ D'ARCHITECTURE VERNACULAIRE, GRAND ÉPICURIEN, DANIEL-ÉTIENNE DEFAIX (CI-DESSOUS) EST L'UN DES PÈRES FONDATEURS DE L'ŒNOTOURISME EN FRANCE. CE GOURMAND DE LA VIE PEUT SE VANTER DE PROPOSER AUX TOURISTES UN ENSEMBLE D'ACTIVITÉS ŒNOTOURISTIQUES, QUI CONTRIBUE À LA NOTORIÉTÉ DE LA COMMUNE ET DE L'APPELLATION.



Après des études d'œnologie, et contre l'avis de son père, Daniel-Étienne Defaix crée dès l'âge de 19 ans son premier domaine viticole. Sa fougue et son indépendance ne l'empêchent pas de s'inscrire avec fierté, dans une lignée de viticulteurs, dont il représente la 12^e génération. De son enfance, il garde le souvenir de repas familiaux gargantuesques baignant dans un bonheur familial, fait de convivialité et de la communion entre les hommes.

Complexe œnotouristique

Aujourd'hui, le vignoble représente 26 hectares plantés par ses aïeux. « Mon grand-père et mon père m'ont appris l'essentiel : le ciel, la terre, la pente et le microclimat », reconnaît l'homme. Et ici grâce à cette terre, chaque année de magnifiques crus voient le jour : cuvée chablis (très vieilles vignes), chablis 1^{er} cru (Les Lys, Vaillon et Côte de Léchet), chablis grand cru (Blanchot et Grenouilles). Le maître des lieux prend vite conscience, que le vin doit aller au public. Il réalise alors son rêve : placer son village au centre d'un complexe œnotouristique d'envergure, pour qu'il soit à la hauteur de la réputation de ses vins.

Boulimie de travail

En 1987, Daniel-Étienne Defaix lance le premier caveau ouvert sept jours



Les établissements Defaix, avec le restaurant *La Cuisine au vin* et la boutique de produits régionaux dotée de son caveau de dégustation.

sur sept. Il propose aussi une déclinaison de prestations : découverte du vignoble, pique-nique dans les vignes, initiation à la dégustation, cours de cuisine, galerie d'art, dîner-concert... Dans la constellation Defaix, le tout nouvel hôtel-restaurant Aux lys ouvre en 2010 à Chablis avec, à sa tête une jeune femme de 20 ans, à l'énergie débordante, cumulant le jour un BTS option art-culinaire, et en soirée le management de l'établissement. Cette boulimie de travail fait penser à un certain Daniel-Étienne... Anne-Claire Defaix (ci-dessus) n'a pourtant rien d'une fille à papa. Sa maturité, son sens du travail étonne. *« Je m'impose un rythme de travail, pour surtout ne pas décevoir. Je suis la 13^e génération Defaix et ce n'est pas rien ! »* Et déjà, les premiers résultats arrivent. L'établissement est inscrit dans les guides : Gault-Millau, Champerard et le Petit Futé. Sans parler de la nomination d'Anne-Claire comme plus jeune maître restaurateur de France ! Toute la fierté du père se lit alors dans le large sourire, qu'il adresse à son « petit ange ».



caveau et restaurant bio. Tout découle de cette logique, proposer aux clients ce que l'on souhaite pour soi : le meilleur. C'est pourquoi, le chef de *La Cuisine au Vin*, Patrick Bouloton met en valeur les vins de Chablis et les aliments bio de saison, produits par le maraîcher du domaine Defaix. Une gastronomie de bistrot soignée basée sur des produits, poulardes, agneaux et oies, élevés au pays ! Ici, on ne recherche pas l'étoile, mais on privilégie un art de vivre et une gentillesse pour le bonheur des clients. Daniel-Étienne Defaix veut séduire les touristes en leur apportant un monde d'élégance, dans une terre accueillante, un endroit où il fait bon vivre et se délecter de produits traditionnels. Mais pour ce faire, il faut aller au-delà des 12000 visiteurs par an qui visitent Chablis, Daniel-Étienne Defaix imagine alors, à l'avenir « un axe Troyes-Bourges avec un croisement autoroutier à Chablis », vaste projet à la hauteur du personnage.

• **Domaine Daniel-Étienne Defaix**
89800 Chablis
Tél. : 03 86 42 49 20
www.chablisdefaix.com



Laisser le chablis s'exprimer

Daniel-Étienne Defaix perpétue une tradition vigneronne d'un des plus anciens domaines du Chablisien (huit siècles pour le Vieux Château). Les secrets d'une telle longévité ? Le domaine ne laisse rien au hasard. La récolte est faite à bonne maturité, les raisins sont triés sévèrement.

La vinification suit un processus rigoureux et soigneux jusqu'à l'élevage et la mise en bouteille. Pour certains vins, D-E Defaix n'hésite pas à attendre : le 1^{er} cru Côte de Léchet n'est commercialisé, que six ans après sa production pour lui laisser le temps de s'exprimer.

À la dégustation, c'est un monde de raffinement, nez floral et iodé. Bouche ample et gourmande, finale délicieusement longue.