

Chablis, une escapade



Un doux soleil et le Serein baignent Chablis, dont l'histoire, depuis le IX^e siècle, est marquée par le vignoble.

(Photos V. P.)

Terre d'ivresse pour l'âme et le cœur, le vignoble chablisien étage ses coteaux à une heure et demie de Paris. Comme prédestinée à la découverte œnologique, la sortie 20 de l'autoroute A6 s'ouvre sur ce territoire bourguignon. La noblesse de ses vins blancs exprime un terroir de carte postale posé au cœur de l'Yonne.

Les toits roux et les clochers parsèment la campagne vallonnée de Chablis, cernée de collines où le raisin se gorge d'un soleil doux. Intra-muros, les bâtisses à pans de bois et en pierre de taille content l'histoire de ce bourg bâti autour de l'une des plus anciennes églises gothiques de France, la collégiale Saint-Martin du XIII^e siècle, avec sa

porte ornée de fers à cheval. Par la ruelle à feu où l'on formait une chaîne de seaux d'eau en cas d'incendie, on longe le bief, un bras du Serein qui alimentait l'ancien moulin, et on accède à l'obédiencerie du Domaine Laroche, dont le monumental pressoir en bois du XIII^e siècle prend vie une fois par an, à l'heure des vendanges.

Histoire ancestrale et vins en robe dorée

Terre généreuse, ciel clément, pentes et microclimat inspirèrent, dès le IX^e siècle, les moines de Pontigny, à l'origine d'un vignoble qui célèbre quatre appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

Descendant d'une lignée de vigneron chablisien depuis le XVIII^e siècle, Daniel-Étienne Defaix, sur son domaine de 26 hectares, perpétue la tradition en élevant amoureusement et patiemment ses vins fins et racés. Initiateur du premier caveau de Chablis et de l'œnotourisme en France, notre guide fait figure d'ambassadeur et de passeur de lumière. Ses caves, sa boutique et son bistro gastronomique sont moins des espaces de vente que des lieux de rencontre et de découverte. À la mesure de son insatiable passion pour la vigne, à sa table, il promeut les spécialités locales, tels l'andouillette à la ficelle et au vin blanc, produit fin et artisanal réalisé par *Chablis Gourmet* sous

l'égide de Jean-Michel Rousseau, et le Duché, biscuit vanillé, croquant et léger qui se trempe sans s'émietter dans un verre de chablis. Seul le jeune boulanger Mickaël Body perpétue la recette originale, datée de 1862 et transmise par le beau-père de M. Defaix. On l'a compris, transmission et esprit de famille honorent une terre aux richesses ancestrales. Fraîcheur, rondeur et minéralité des vins trouvent écho dans le dialogue d'âme à âme qui perdure entre les générations. En refermant la porte d'or de la Bourgogne, on laisse assurément un morceau de cœur à Chablis, mais on en repart plus que jamais gourmand de la vie.

VALÉRIE PELLEGRINI

Nos adresses

Restaurant *La Cuisine au vin*

Sept caves millénaires voutées aux pierres blondes servent d'écrin à ce bistro gastronomique multi-primé et dédié à la cuisine de terroir. La carte, qui change chaque mois, célèbre les produits frais et fermiers et les vins de Daniel-Étienne Defaix, propriétaire des 3 hectares de terres maraîchères baignées par une source cressonnière qui fournissent les légumes et les fruits bio. Cette cuisine de haut rang à prix doux se déguste dans un cadre aux touches contemporaines où la convivialité prime. On termine son repas par la dégustation de liqueurs maison aux parfums variés, dont la délicieuse prune, ou par un verre de rata-

en terre épicurienne

Carnet de route

Y aller

Vol Nice-Paris-Nice par la navette Air France et la compagnie EasyJet. Au départ de l'aéroport d'Orly, emprunter l'autoroute A6 direction Lyon, sortie 20 Tonnerre-Auxerre Sud-Chablis (170 km).

Déguster

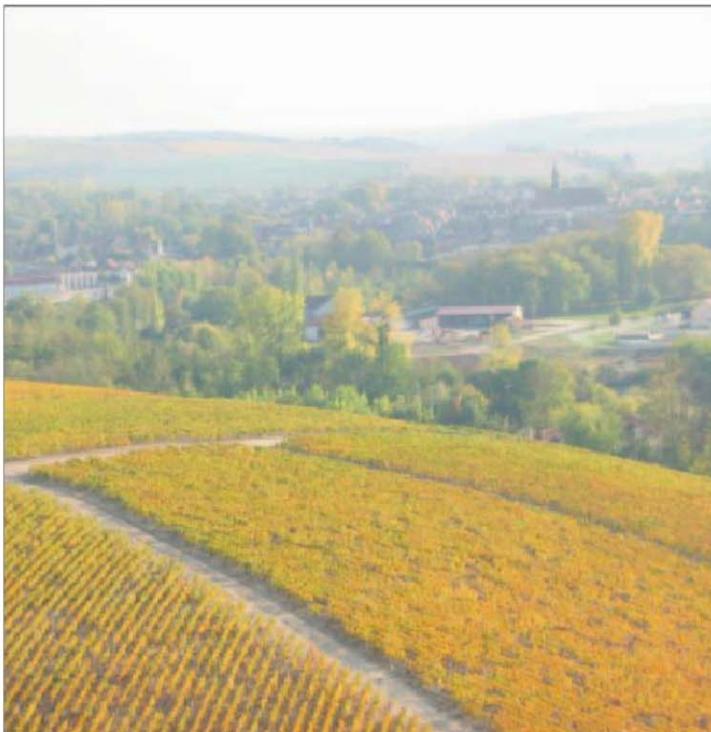
Boulangerie-biscuiterie *Duché*. Seul détenteur de la recette originale et ancestrale du biscuit le Duché, spécialité sucrée de Chablis, Mickaël Body le décline en deux formats, dont le mignon en version mini. 21, rue du Maréchal-De-Lattre-de-Tassigny. Tél. 03.86.42.12.78.

Visiter

Les caves Bailly-Lapierre, à Saint-Bris-le-Vineux. Creusées dans la roche par la main de l'homme à plus de 50 mètres sous terre, de vastes galeries abritent des caves monumentales où la température de 12 °C est constante et où l'on pénètre en voiture. A 16 km de Chablis, cette visite insolite et guidée dévoile l'histoire du lieu et de l'AOC Crémant de Bourgogne, ainsi que les techniques d'élaboration des vins effervescents. www.bailly-lapierre.fr

Se renseigner

Office de tourisme de Chablis, quai du Biez. Tél. 03.86.42.80.80 www.chablis.net



Au pied des coteaux, les témoignages du riche passé chablisien, telles les tours de la porte Noël et la collégiale Saint-Martin.

coup de cœur

fia (jus de raisin et vieux marc). Attenante, la boutique de produits d'épicerie et de vins du Domaine Defaix comble les envies d'achats coup de cœur ! 16, rue Auxerroise. Tél. 03.86.18.98.52. www.lacuisineauvin.fr

Hôtel Aux lys de Chablis**

Plus jeune hôtelière-restauratrice en France à obtenir le titre de maître restaurateur – elle avait alors 20 ans –, Anne-Claire Defaix œuvre avec ferveur, depuis deux ans, au sein de l'hôtel du domaine oenotouristique familial. Situé à l'entrée de Chablis et cerné de touches fleuries, il abrite trente-huit chambres lumineuses et confortables, dans un cadre intérieur

teinté de vert anis et de bois blond. L'espace restauration et le coin salon, avec fauteuils et écran mural, sont baignés par la lumière du jour. Si les produits frais animent une carte du terroir dont on se régale le soir, du dimanche au jeudi, les matinées débudent autour d'un buffet délicieusement gourmand, avec confitures et compotes maison, charcuterie, salade de fruits frais, pain, viennoiseries et céréales variées. On décerne l'étoile du cœur à cette adresse chaleureuse, dont le parking gratuit et la jolie terrasse sont d'autres atouts qui concluent sereinement nos escapades en journée. 38, route d'Auxerre. Tél. 03.86.42.49.20. www.hotel-lys-chablis.com

La bonne raison d'y aller

S'il faut une occasion particulière pour vous décider à visiter ce coin de Bourgogne, pensez à la Fête des vins de Chablis. Concert gratuit et animations composent le programme de ce week-end festif annuel dédié à la découverte et la dégustation des vins du Chablisien. Lors de la prochaine édition de cet événement, programmé les 27 et 28 octobre, une cinquantaine d'exposants seront présents. À travers les ruelles du bourg,

ils proposeront aux visiteurs la découverte des produits de leurs vignobles, une initiation aux techniques de dégustation, et compléteront leur connaissance des quatre niveaux de l'appellation Chablis. Le tout nouveau millésime sera également révélé et des distinctions seront remises aux viticulteurs.

Office du Chablis, Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. Tél. 03.86.42.42.22. www.chablis.fr