

WEINWELT

# Meininger's WEINWELT

SCHWEIZ SFR 12,60 · ÖSTERREICH € 6,90 · LUXEMBURG € 7,20 · ITALIEN € 8,00 · SPANIEN € 8,00

**SPEZIAL:**  
**SONDERHEFT**  
**MUNDUS vini®**  
**2012**

## DIE GRÖSSTE CHAMPAGNER PROBE

Top 100 exklusiv bei uns

## BURGUND

Wenn Winzer zu Köchen und  
Köche zu Winzern werden

## UMWERFEND

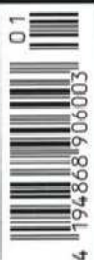
Die spektakulärsten Weinkeller der Welt

## INVESTITION WEINLAGE

So legen Sie Ihr Geld richtig an

# ITALIEN VERFÜHRT

Die besten Chianti Classico, die Sie jetzt kaufen sollten!





WEIN UND GUTES ESSEN  
 GEHEN HAND IN HAND.  
 WAS LÄGE ALSO NÄHER,  
 WENN WINZER FÜR GUTES  
 ESSEN SORGTEN UND KÖCHE  
 IM WEINBERG AKTIV  
 WÜRDEN? DENKT MAN. WIR  
 HABEN UNS IN FRANKREICHS  
 GENUSSPARADIES NUMMER  
 EINS UMGESCHAUT  
 UND SIND AUF EINIGE  
 BEISPIELE GESTOSSEN, DIE  
 DEN BESUCH LOHNEN.

Erste Station der Reise: Chablis. „Ich komme aus einer sehr unternehmungslustigen Familie“, lässt mich Daniel-Etienne Defaix wissen. „Meine Vorfahren haben seit 400 Jahren immer auf Vielfältigkeit gesetzt.“ Eine Verhaltensweise, die dem jovialen Winzer in Milly bei Chablis im Blut liegt. So hatte er als 18-Jähriger gerade in Beaune mit der Winzer- ausbildung begonnen, als er gegen den Willen seines Vaters, aber mit Hilfe eines Bankiers einige Premier-Cru-Parzellen erwarb. Wie konnte er widerstehen, wo sie doch zu den terres élues, den erwählten Lagen der Mönche von Pontigny gehört hatten, die ihm sein Großvater so ans Herz gelegt hatte? Doch nicht weniger beeinflusste ihn, was er bauerliche Gastronomie nennt, nämlich das gute Essen von Großmutter und Mutter aus selbst gezogenem Gemüse und Geflügel. „Das Beste der Erde war für Familie und Freunde bestimmt“, betont er.

Nachdem er in Beaune sowohl Passion für die Technik wie für die Sinnlichkeit des Weins entwickelt hatte, öffneten ihm Reisen nach Kalifornien und Südafrika die Augen. Dort wurden Besucher in den Weinregionen mit offenen Armen empfangen und ihnen ein Vergnügen am Wein vermittelt, das er nur aus dem Kreis der Familie kannte. Zu Hause in Chablis konstatierte er, dass man dort den wohl bekanntesten Weißwein der Welt produzierte, aber sämtliche Türen verschlossen waren. Das würde er ändern. Als erstes kaufte er 1987 an der Hauptstraße in bester Lage ein schönes altes Haus und verwandelte es in einen Weinladen. Während man über ihn die Nase rümpfte, denn für gestandene Chablis- Winzer zählte damals nur der Export, schaffte Daniel-Etienne zu Hause reichlich Geld und investierte in Keller und in beste Weinlagen. In den folgenden Jahren eröffneten 25 weitere Probierkeller im Ort! Doch noch fehlte dem Städtchen vieles, was Defaix anderswo bewundert hatte.

Aber 2005 konnte Defaix dort sein Restaurant La Cuisine du Vin eröffnen, um den Gästen eine Qualität aufzutischen, wie er sie kannte und liebte. Also legte er einen drei Hektar großen Gemüsegarten an und fand ein Einvernehmen mit einem kleinen Geflügelzüchter. Endlich hatte Daniel Etienne die beiden Seiten seiner Familie – Wein und gutes Essen –, vereint. Außerdem hatte er einem Freund geholfen, ein 40- Betten-Hotel in Chablis zu eröffnen. Und als diesen irgendwann der Überdruß packte, sprang völlig überraschend eine 19-jährige Hotelfachschülerin ein. Erraten Sie, wer? Genau. Tochter Anne-Claire.

André Dominé.

#### BURGUND-TIPPS

WINZER MIT EIGENEM  
 RESTAURANT  
 UNTER DEM WEINLADEN:

**Daniel-Etienne Defaix**  
 La Cuisine au Vin  
 16 Rue Auxerroise  
 F-89800 Chablis  
 ☎ +33 3 86 189852  
<http://chablisdefaix.com/>

Moderne regionale Küche mit  
 Gemüse und Kräutern aus dem  
 eigenen Garten. Essen um  
 45 €. **Weintipp:** Chablis älterer  
 Jahrgänge wie Premier  
 Cru Côte de Lechet 2002.