



UN DOMAINE CHARGÉ D'HISTOIRE

Daniel-Etienne Defaix possède un des plus anciens domaines du Chablisien puisque le Vieux Château est âgé de 8 siècles. En outre, depuis 400 ans, les Defaix sont vigneron de père en fils. S'étendant sur les plus anciens terroirs du Chablisien, il y a mille ans, les moines de Pontigny procédèrent à leur sélection afin de donner toute sa noblesse à l'appellation Chablis. Désormais, la tradition vigneronne séculaire sur ces grandes appellations monastiques se perpétue au travers de Daniel-Etienne Defaix.

Pas de doute, nous sommes bien en 2013 mais Daniel-Etienne Defaix a pris le parti de conserver une méthode de travail séculaire parce qu'il s'agit de donner le meilleur à un vignoble de très grande qualité. « Le travail de la vigne est resté traditionnel car un vignoble propre et sain donne une bonne qualité de raisins et donc de vins ».

ZOOM SUR LE DOMAINE

Daniel-Etienne Defaix est en charge d'un domaine de 28 hectares sur lequel est planté du cépage Chardonnay. Le sol est typique. Il s'agit du « kimméridgien » (jurassique supérieur, une marne argilo-calcaire avec de très nombreuses petites huîtres fossilisées). Les expositions privilégiées des moines de Pontigny étaient toujours les coteaux bien pentus au sud-est. Un avantage pour Chablis qui bénéficie ainsi des premiers rayons de soleil en évitant de grosses pertes de récolte.

DANS LA PLUS PURE TRADITION

Daniel-Etienne Defaix est un producteur qui œuvre dans le respect de la plus pure tradition familiale. Il s'agit de deux cuvées Chablis (vieilles et très vieilles vignes), trois Chablis Premier Cru (Les Lys, Vaillon et Côte de Léchet) et enfin deux Chablis Grand Cru (Blanchot et Grenouilles) et un Bourgogne Rouge. « Le premier cru Les Lys était très prisé des rois de France, de la reine d'Angleterre ou encore de la cité du Vatican.

Le second cru Côte de Léchet est idéal avec le foie gras, la poularde de Bresse. Quant au troisième, le Vaillon, c'est le cru historique des seigneurs. Il s'agit de vins généreux, corsés, épicés que je préconise grandement avec des poissons tels que la rascasse ou le rouget. En outre, il se marie parfaitement avec un ragoût de homard ». Quand on l'interroge sur sa technique de vinification, Daniel-Etienne Defaix confesse qu'elle lui vient de son grand-père. « C'est une méthode aujourd'hui qui a complètement disparu depuis 8 ans environ », souligne-t-il. Mais qu'importe ! Daniel-Etienne demeure très attaché à cette technique. Ici, on tient également à l'adage qui dit « N'est grand vin que celui qui sait vieillir ».

AU BONHEUR DU CONVIVE

Rendre heureux le convive, le chef ou le sommelier ? C'est tout l'enjeu pour Daniel-Etienne. « On porte beaucoup d'attention aux produits. Cela vient certainement de mon éducation car mes grand-mères étaient cuisinières mais également jardinières », annonce-t-il. D'ailleurs, quand il ne trouve pas les herbes,



les légumes bio nécessaires à son établissement La Cuisine au Vin, il les produit. « J'ai à demeure 3 hectares de vergers et de jardins qui parviennent à remplir 70% des besoins de l'établissement », explique-t-il.

On l'aura compris. Chez Daniel-Etienne Defaix, qu'il s'agisse de vin ou de cuisine, tout est authentique. Même si, comme il aime à le dire, « ce n'est pas le même décor que chez les étoilés, les produits sont authentiques, l'accueil est chaleureux, les cuissons et les sauces sont maîtrisées. Il faut juste penser à réserver quelques jours en avance car l'établissement ne peut accueillir que 20 couverts maximum ».

Aude Aboucaya

