

VALEURS ACTUELLES

"IL N'EST DE RICHESSE QUE D'HOMMES." JEAN BODIN

N° 4137 DU 10 AU 16 MARS 2016

Chablis Vaillon premier cru 2002 (blanc) Domaine Daniel-Étienne Defaix

La bouteille de la semaine. Les grands vins ont besoin de temps.

Trop jeunes, ce ne sont au mieux que de jolis paniers de fruits, parfois mâtinés de bois. Des caractères qui sont loin d'être désagréables et qui ont leurs amateurs. Mais en ouvrant ses bouteilles trop tôt, on se prive bien souvent d'une complexité aromatique qui ne se dévoile qu'avec le temps. Il faut avoir la patience de conserver ses vins pour qu'ils expriment tout leur potentiel. Mais il faut disposer d'une cave apte à leur conservation, avec une température et une hygrométrie maîtrisées. L'autre solution consiste à acheter des vins prêts à boire. La difficulté est alors de les trouver. Heureusement, Daniel-Étienne Defaix, à Chablis, ne commercialise



ses vins que lorsqu'il les estime prêts à boire. « *C'était la tradition, il y a un siècle, de garder ses vins plusieurs années en cave avant de les proposer aux consommateurs. Il n'y a désormais plus que moi à Chablis qui pratique de la sorte* », explique-t-il, lui qui descend d'une longue lignée de vignerons. Son premier cru Vaillon 2002 est aujourd'hui à son apogée. Il s'ouvre sur de très beaux arômes de poire, de brioche, de cire d'abeille, de miel et d'épices douces. La bouche est grasse, ample et élégante, dotée d'une belle minéralité et d'une jolie gourmandise. Une superbe bouteille. **Philippe Richard**
Prix conseillé : 26,50 €. www.chablisdefaix.com