

# LE Chef

depuis 1986

n° 329 - 7,5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Avril 2023



FANNY REY  
SOLAIRE & AUDACIEUSE



PAROLES DE CHEF - CHRISTOPHE BACQUIÉ



PAROLES DE PRODUCTEURS - ÉPICES



CHEF PÂTISSIER - YOAN DESSARZIN

ISSN 0980-8396

Domaine Daniel-Étienne Defaix à Chablis (89)

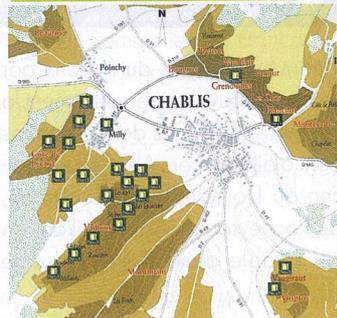
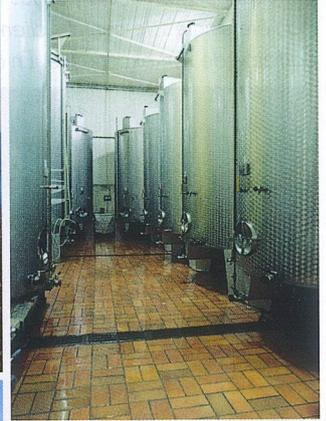
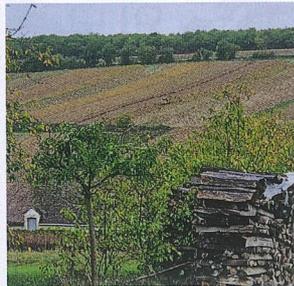
## GLOIRE AU CHABLIS

Au nord de la Bourgogne, la maison Daniel-Étienne Defaix est l'une des plus renommées de l'appellation chablis, réputation qui va bien au-delà des frontières de notre pays. Un succès jamais démenti grâce à une philosophie trinitaire confiée par Daniel-Étienne Defaix, l'actuel propriétaire du domaine : « Pour faire un bon vin, il faut trois éléments : la terre, le ciel et l'homme. »

Créé en 1610, le domaine est la plus ancienne des maisons de vins de Bourgogne. Dans cette famille où ils sont vignerons de père en fils depuis quatre siècles, Paul-Étienne Defaix, le fils de Daniel-Étienne qui travaille désormais avec lui, en est la seizième génération. Mais c'est en 1978 que Daniel-Étienne a fait sa première vinification. Il a d'ailleurs agrandi le domaine familial depuis tout en gardant les terroirs historiques. Le terroir de l'appellation est typique : le kimméridgien, deuxième étage géologique du sous-sol datant du Jurassique supérieur (environ 150 millions d'années), composé de marnes grises alternant avec des bancs de calcaire, riche en fossiles (petites huîtres).

### ■ LA PHILOSOPHIE : LA TERRE, LE CIEL ET L'HOMME

Daniel-Étienne Defaix a une admiration profonde pour son grand-père et il se réfère



Photos © Domaine D.-E. Defaix

souvent à lui. Il s'est imprégné de sa philosophie et raconte : « Il me disait, pour faire un bon vin, il faut trois éléments : la terre, le ciel et l'homme. La terre est émue dans la Bible. Respecte-la, contente-toi de ce que tu as et laisse-en pour les voisins. Elle apporte la typicité. Le ciel, c'est lui qui fait le millésime. Aucun ne se ressemble. C'est lui qui apporte rondeur, minéralité, sécheresse, douceur selon l'année. Quant à l'homme, il est grand quand il respecte les deux premiers. Le métier de paysan, de vigneron est un art. » Daniel-Étienne me confie qu'il a beaucoup boursiné : « Mon père était avant-gardiste et dès que j'ai eu 15 ans, il m'a envoyé voyager partout dans le monde. "Plus tu connaîtras le monde, plus tu te connaîtras", me disait-il. C'est ainsi que j'ai acquis des connaissances, des points de repère, grâce aux dégustations à l'aveugle aussi. »

### ■ DES CUVÉES EXPRESSIVES DE LEUR TERROIR

Daniel-Étienne en est à son 45<sup>e</sup> millésime. Il est assisté par son fils Paul-Étienne dont il est fier et dont il dit qu'il est très courageux, ne rechignant pas à faire des semaines de 75 heures. « Nous avons de vieilles vignes, nous faisons des petits rendements. La vinification commence à la récolte qui se fait à bonne maturité avec élimination par triés successives des grains verts ou d'éventuels pourris secs. Le pressurage lent dure 3 heures par cuvées séparées et seules les têtes de

cuvées sont conservées. Suivent 18 heures de débouillage (étape essentielle), puis 3 semaines de fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et une fermentation malolactique. Le bâtonnage des lies fines est effectué tous les mois pendant 18 mois, sans ajout de soufre pendant la fermentation. Cela donne des cuvées expressives de leur terroir. » Mais l'originalité des chablis Defaix est qu'ils vieillissent en bouteilles et ne sont commercialisés que 2 ans après la récolte pour les chablis et de 4 à 6 ans pour les premiers crus et les grands crus. Il me cite à nouveau son grand-père : « N'est grand vin que celui qui sait vieillir. » « Le vieillissement en cave, les terroirs et le temps, c'est la trame de ma vie », poursuit-il. Belle profession de foi qui l'a mené à une réussite qui lui permet aussi de dire « Je choisis mes clients. » La gamme propose 2 cuvées chablis Vieilles et Très vieilles vignes ; 3 chablis 1<sup>er</sup> cru : Les Lys, Vaillon et Côte de Léchet ; 2 chablis Grand Cru : Blanchot et Grenouilles ; 1 Bourgogne rouge.

### ■ PIONNIER DE L'ŒNOTOURISME

Daniel-Étienne a aussi été le premier à ouvrir un caveau de vigneron dans la région, contre l'avis de son papa. Et sa fille gère aujourd'hui deux hôtels et un restaurant (l'un de 40 chambres en propriété, l'autre en actions). Et ils ont ouvert 3 bars à vins et 3 boutiques.

■ Blandine Vié

### REPÈRES

**Exploitation** : 30 ha  
**Cépages** : chardonnay et un tout petit peu de pinot noir  
**Vendanges** : manuelles et à la machine  
**Appellations** : 7  
**Cuvées** : 7  
**Production** : 170 000 bouteilles  
**Fourchette de prix** : de 20 à 65 € TTC en France  
**Nombre d'employés** : 10 sur le domaine  
**Export** : 65% (Grande-Bretagne, USA, Japon, Italie, etc.)  
**Présence dans les maisons étoilées** : 95% des chablis Defaix sont vendus en restauration