

Toque & le Verre

N°50 • AUTOMNE 2006

Domaine du Vieux Château

Daniel-Etienne Defaix, héritier d'une prestigieuse lignée de vigneron, exploite à son tour le Domaine du Vieux Château.

Le Chardonnay s'étend sur 26 hectares de vignes qui puisent leurs typicités dans un sol Kimméridgien datant du Jurassique Supérieur et qui permettent à Daniel-Etienne de produire deux cuvées de Chablis, trois de Chablis Premiers Crus ("Les Lys", "Vaillon" et "Côte de Léchet") mais aussi deux de Chablis Grands Crus ("Blanchot" et "Grenouilles"). Tous ces vins sont présents à la dégustation et à la vente au caveau mais la Famille Defaix vous permet également de découvrir sa production en l'associant à des mets que vous pourrez déguster au sein de son restaurant "La Cuisine au Vin".

Les vins de garde sont vendus entre 4 et 6 ans après leur récolte.

Vous pourrez ainsi vous offrir un repas selon le principe "accords mets vins" dans le magnifique cadre de caves datant des Xe et XIIe siècles et décorées design.



Defaix Daniel-Etienne
Domaine du Vieux Château
14 rue Auxerroise
BP 50
89800 Chablis
Caveau ☎ 03 86 42 14 44
Expédition ☎ 03 86 42 42 05
Expédition ☎ 03 86 42 48 56
✉ caveau@chablisdefaix.com
🌐 www.chablisdefaix.com



A deux pas de cet établissement, l'Hôtel aux Lys de Chablis vous accueillera et vous fera bénéficier d'un environnement spacieux et convivial afin de poursuivre cette étape "Oenotouristique" dans le Chablisien et sites historiques de Vézelay, Pontigny, Noyers ...

Pour plus de renseignements n'hésitez pas à contacter :
Le restaurant La Cuisine au Vin :
16 rue Auxerroise BP 50
89800 Chablis
☎ / 📠 03 86 18 98 52
✉ www.lacuisineauvin.fr
✉ lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Mais aussi :
L'Hôtel aux Lys de Chablis
38 route d'Auxerre
89800 Chablis
☎ 03 86 42 49 20
☎ 03 86 42 80 04
✉ www.hotel-lys-chablis.com
✉ hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

