

BOURGOGNE
ADDITIONNEL

VINS

ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

Offert : Guide 2008
des fêtes du vin

N°79 6 €

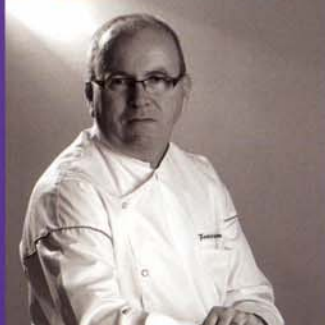
AUJOURD'HUI



Palmarès 2007

ILS ONT DU TALENT !

Vignerons, négociants
appellations, chefs...



GUIDE D'ACHAT

Marsannay, Fixin
Gevrey-Chambertin
Morey-Saint-Denis
Chambolle-Musigny



LE MENU
DE FÊTES DE

Jacques
Lameloise

N°79 BIMESTRIEL - BELGIQUE : 7 € - SUISSE : 10 FS
CANADA : 10,25 \$ - MAROC : 55 DH - PAYS-BAS : 6,35 € - LUX : 6,77 €

M 02509 - 79 - F - 6,00 € - RD



L'homme de l'année

Daniel-Etienne Defaix, un défricheur à l'honneur

Précurseur de l'œnotourisme, amoureux du patrimoine de son vignoble, promoteur infatigable de chablis, Daniel-Etienne Defaix est tout simplement un ambassadeur du vin. Mieux, d'une certaine idée du vin...

1960 : Naissance.

1978 : Création du domaine Daniel-Etienne Defaix.

1984 : Membre de la commission pour la création d'une table gastronomique à Chablis. Le projet débouchera sur l'émergence de l'Hostellerie des Clos.

1987 : Ouverture du caveau "Le Monde du vin" à Chablis. Des magasins du même type ouvriront à Vézelay (1990) et à Troyes (2004).

1995 : Reprise des vignes familiales. Le domaine totalise 26 hectares.

2002 : Reprise de l'hôtel "Aux Lys" à Chablis.

2005 : Ouverture du restaurant "La Cuisine au Vin" à Chablis.

14, rue Auxerroise
BP 50 - 89800 Chablis
Tél. 03 86 42 14 44
www.chablisdefaix.com

REPÈRES

“**Œ**notourisme”, le mot a été en vogue tout au long de l'année 2007. En honorant Daniel-Etienne Defaix, c'est l'un de ces précurseurs qui reçoit les hommages. Et avec lui tous ceux qui ont fait avancer la cause de l'accueil en Bourgogne. Il y a vingt ans, Daniel-Etienne Defaix inaugurait sa première réalisation en la matière : un caveau de dégustation au centre de Chablis. Un investissement remboursé plusieurs fois. Preuve par l'exemple que le potentiel œnotouristique était, et reste certainement encore, sous-exploité en Bourgogne. Une réussite qui a suscité d'autres vocations dans son sillage. Mais la clairvoyance commerciale de Daniel-Etienne Defaix n'explique sans doute pas entièrement sa réussite. Il y a quelque chose du bon samaritain chez lui, un mélange d'humanisme et de mysticisme qui rend le personnage attachant. Une générosité, une envie de tous les instants de faire partager son bonheur de travailler dans un vignoble largement reconnu. Nous l'avons rencontré longuement dans le cadre de la préparation du dossier œnotourisme de *Bourgogne Aujourd'hui* 77. Lorsqu'il évoquait les écriteaux, bien peu engageants, que l'on pouvait lire sur les portes des domaines et maisons, il y a quelques années, son indignation n'était pas une posture. “*Pas de vins à vendre. Nous exportons tout.*” Comment un vignoble avec une si belle image pouvait

recevoir aussi mal les gens qui faisaient de la route pour s'y rendre ?”, se navrait-il. Daniel-Etienne Defaix a depuis ouvert un restaurant (La Cuisine au vin) et repris un hôtel (Aux Lys). Passionné par l'architecture, amoureux de veilles pierres. Il investit, restaure, une partie du patrimoine chablisien. Exemple, Daniel-Etienne Defaix l'est aussi côté vin. À la tête d'un domaine de 26 hectares, il n'hésite pas à élever longtemps ses vins jusqu'à dix-huit mois. Et à les garder encore quelques mois en cave avant la commercialisation. Au final, les premiers crus sont commercialisés cinq à six ans après la récolte. Des vins arrivés à la plénitude à leur rythme et non au rythme du marché. Un particularisme dans un vignoble dont le succès ne se dément pas. L'année écoulée a aussi été marquée par le retour d'un franc beau temps du côté de la commercialisation des vins de l'ensemble de la région. Si le blason de l'œnotourisme a brillé de mille feux, ces derniers temps, c'est que la crise les a bien attisés... Il serait bien dommage qu'ils s'éteignent si vite. Notre homme de l'année est en quelque sorte une pique préventive. C'est aussi une certaine idée du vin qui est en jeu. Certains basculent inexorablement dans le monde du grand luxe, avec ce que cela comporte d'inaccessibilité, de carcan et de snobisme. Nous formons le vœu que les Bourguignons sauront se souvenir longtemps que le vin est avant tout une histoire de rencontre, de convivialité, de bons moments passés ensemble.

