

Vins et Santé®

Elixir de modération



Parrainé par le
Professeur Cabrol

Les bienfaits d'une consommation modérée
et responsable de vin, scientifiquement prouvés.
Une sélection de 250 crus, dégustés et analysés.

DUBOS N'CO Editions

D'abord, comprendre l'attente du visiteur

L'un des pionniers de l'oenotourisme en Bourgogne est, sans conteste, le fondateur des caves du Patriarche. "Dès 1973, rappelle Jean Claude Mitanchey, André Boisseaux organise des journées découverte, autour du vin, à partir du château de Meursault. Il répond d'abord aux demandes de certains connaisseurs, français ou étrangers, et met sur pied, pour eux, un repas au château avec dégustation suivi d'une visite des domaines de la route des coteaux qui monte vers Beaune. Il ouvre ses caves de Beaune à la visite dès 1965. Un circuit est organisé dans les caves du château de Meursault trois ans après son acquisition, en 1976, avec expo de peinture, visite libre, dégustation. Et le clou : au milieu de l'ancienne cuverie, parmi les cuves en bois, l'ancien pressoir et les tonneaux, il monte des petits déjeuners, déjeuners et dîners, d'abord de prestige puis ouverts de plus en plus largement. Aujourd'hui, sous l'impulsion de Jean-Michel Boisseaux, le fils du fondateur, sont organisées balades oenophiles, étapes gourmandes. L'équipe du château se met à table vers les hôtes assez souvent. Sur réservation, uniquement."

En Bourgogne, de manière générale, le fort taux de formation dans les lycées agricoles, voire à l'université, des nouveaux exploitants explique leur ouverture à l'oenotourisme. Ils bénéficient très souvent de stages de formation à l'accueil dans leur domaine.

A Châblis, M. Defaix qui tient le restaurant "la cuisine au vin", on affiche un "Welcome", bienvenue !, synonyme non seulement d'un accueil à la table ou dans une hôtellerie agréable mais plus largement ce bienvenue intègre l'aire de la détente, de la culture, de paysages qui vont raconter le vin ou la gastronomie de la région visitée. "Nos clients reconnaissent qu'ils n'ont plus le temps de préparer un voyage. Ils veulent du "clé en mains", en l'occurrence, du "vignoble en mains". Le tourisme moderne est plus rapide : il souhaite une synthèse et, pour ceux qui n'ont que le week-end, elle commence dès le samedi après-midi. Visiter, voir, apprendre : Daniel Etienne Defaix a tout compris de la nouvelle demande. Alors, quand ses clients repartent heureux, satisfaits, il se dit : "nous avons réussi". Et voilà comment on fidélise une clientèle. Le téléphone arabe fonctionne et à 80% ces visiteurs deviennent des prescripteurs. "Il faut entraîner le client et le lecteur vers ces pèlerinages du vin.

nécessaires à leur culture, sinon ils ne bougeront pas de tout leur séjour". C'est le credo de ce serviteur acharné de l'oenotourisme.

Quelques adresses

Daniel Etienne Defaix

Cave et restaurant à Châblis.

Voir le site : chablisdefaix.com

Château de Meursault

Tél. (33) 03 80 26 22 75

Fax : (33) 03 80 26 22 76

Site internet : www.chateau-meursault.com





DOMAINE DANIEL-ETIENNE DEFAIX



Domaine historique s'il en est un, avec une vinification strictement à l'ancienne qui reproduit les grands Chablis de garde comme autrefois. Présent sur les plus grandes tables du monde (65% des étoiles Michelin français et 100% des étoiles Michelin Anglais); Cette cuvée tiendra sa place sur la votre.

Prix : 22 €

Appellation : Chablis 1^{er} Cru

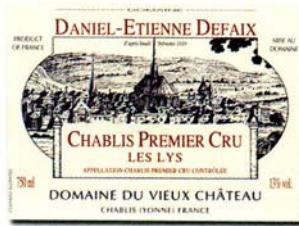
Nom du vin : Les Lys

Couleur et millésime : Blanc 2001

Cépages : Chardonnay

Elevage : 40 mois minimum en cuve (dont 24 mois de batonnage) + 18 mois en bouteille

Évolution : Bon à boire et jusqu'à 20 ans de garde aisément



14 rue Auxerroise - BP 50 - 89800 Chablis
Tél. 03 86 42 14 44 - Fax 03 86 42 48 56
www.chablisdefaix.com
E.mail : caveau@chablisdefaix.com



TEST DES SCIENTIFIQUES

Ce vin contient 749 mg/l de polyphénols totaux
IPT : 10,7

AVIS DES SOMMELIERS

La robe d'un jaune doré se pare à la lumière de beaux reflets gris. À l'olfaction il se dévoile sans retenue au travers de parfums évolués de fleurs jaunes, de pêche au sirop, de citron confit, de chèvrefeuille et de boisé vanillé. A l'attaque une chair suave enveloppe les papilles puis une texture plus tonique prend le relais pour mettre en valeur des arômes de sirop de poire, pomme cuite, de boisé délicat et de minéral. La finale avec son petit côté beurré et citronné est des plus cordiale. Un blanc arrivé à son apogée, à déguster sur un homard aux lamelles de truffe blanche.