

# Sommelier-consultant, Paris

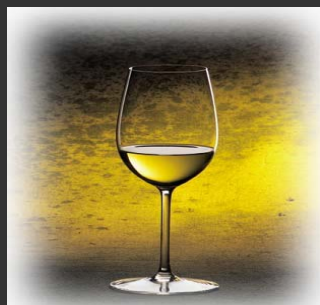
L'espace des ressentis et des conseils autour de la dégustation et du service du vin



## Emmanuel Delmas Sommelier consultant

17 septembre 2007

### Chablis 1er cru "Vaillons" 1999, Defaix



Daniel Etienne Defaix, fait partie de ces vigneronns incontournables de Chablis, amoureux de ses vins, passionné et toujours désireux de partager sa passion. Plein d'énergie, il restitue sa verve aux vins qu'il élabore. Francs, nets, d'une belle précision, ils sont à découvrir.

Ses vins, sont non collés, et non filtrés, afin de ne rien perdre de leur caractère et de leur complexité.

Daniel Etienne Defaix, se fera toujours un plaisir de vous recevoir en sa demeure, son restaurant à vins. L'oenotourisme à Chablis existe et c'est chez lui que cela se passe !

Dégustation d'un de ses vins, le 1er cru "Vaillons", issu du millésime 1999, arrivé d'ores et déjà à maturité, d'une belle complexité, et pourtant plein de potentiel pour ce vin, qui saura attendre encore quelques années.

#### LA DEGUSTATION



**Robe** citron de bonne intensité. aux reflets légèrement dorés, laissant apparaître un signe d'évolution. Les jambes griffent les parois du verre d'une certaine viscosité, retombant en surface sous l'apparat d'un disque moyennement épais. Brillance et limpidité.

**1er nez** plaisant de bonne intensité sur les pointes herbacées. Fougères et foin coupé.

**A l'aération**, le fruit se révèle plus mur, (poire, pomme, abricot) salin (iode), notes briochées. Bois humide, floral, acacia.

**L'attaque** est ronde, dévoilant une matière ronde d'une belle droiture. Vin minéral, longiligne et net, souligné par une fraîcheur aérienne et bien ciselée. Jolie persistance.

Tres joli vin chablisien relayant bien le message du sol, et ses notes legerement salines. L'elevage ici assagit le vin, le rendant plus courtois et plus elegant.

\*\*\*

### ACCORDS METS ET VINS



**La palette aromatique** de ce vin permet une grande polyvalence. Liée à une jolie rondeur, et une finale typique du sol chablisien, ce vin appelle aussi bien les volailles que les poissons.

Néanmoins, je privilégie cette dernière possibilité.

A marier donc sur une sole meuniere, zestes de citron confit, tomates confites aux herbes.

Allez voir son site ici: [www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)

*Emmanuel Delmas*

par Emmanuel DELMAS

recommander