

Le Blog de Laurent Baraou

Caviste à Bû

08 janvier 2008

Les vins de Chablis de Daniel-Etienne Defaix

Je me suis intéressé à Daniel-Etienne Defaix suite à un article qu'[Emmanuel](#) a [publié sur son blog](#). J'avais échangé un commentaire avec ce vigneron et convenu de lui rendre visite. Puis [Fabrice](#) annonce qu'il réunit quelques amateurs pour découvrir les vins de ce producteur de Chablis, vous imaginez bien que je n'allais pas rater ça !

Hier donc, j'ai dégusté sur Paris quelques vins de Daniel-Etienne Defaix.

Daniel-Etienne Defaix est passionné et paternel avec ses vins. Son domaine historique de 26 hectares possède les plus anciens terroirs de Chablis, le cœur historique de l'appellation. Il pratique des vinifications très lentes, de 3 à 6 ans pour donner de garde, selon la tradition cistercienne des qualités d'un grand vin. Les vins ne sont ni collés ni filtrés et possèdent une belle matière liée aussi aux actions de bâtonnages réguliers sur de longues durées et aux riches terroirs de ce domaine. On retrouve ces bouteilles sur les grandes tables du monde.

Daniel-Etienne c'est aussi le restaurant "La Cuisine au Vin" et un hôtel-restaurant "Aux Lys de Chablis", mais toutes les informations sont sur son site internet très complet : www.chablisdefaix.com alors je ne vais pas en dire plus, passons à la dégustation.

Mais tout d'abord un grand merci à [Fabrice](#) pour l'initiative, à Daniel-Etienne pour sa présence passionnée, à l'Hardi Vin pour l'accueil, à Aurélie pour la com, à Arnaud pour son implication (allez voir son site www.mistelle.fr), à Cédric et tous les dégustateurs présents et particulièrement les femmes (si rares en cet univers, ce qui est bien dommage).

Vieilles Vignes 2005 Chablis

Nez très frais, sur des notes de citron et légèrement mentholé. Bouche droite et fruitée (pomme verte) avec une finale aux saveurs minérales (salines). Très beau vin d'apéritif ou de début de repas avec des huîtres de pleine mer. Servir à 11° en bouteille, jusqu'en 2012.

Côte de Léchet 2000 Chablis Premier Cru

Un vin bien léché, comme ça c'est fait ! Arômes de pomme caramélisée sur quelques notes fumées. Bouche ample, grasse, dotée d'une belle acidité équilibrant l'alcool jusqu'en finale. Belle persistance. Servir après 2 heures de carafe à 13° jusqu'en 2025.

Vaillon 1999 Chablis Premier Cru

Nez séduisant aux notes d'ananas bien mûr, de fruits confits, d'acacia et de pain brioché. Bouche ronde, mature, complexe, sur une structure minérale et droite. Finale persistante aux nuances salines. Offrira un bel accord avec un poulet aux citrons confits. Servir en bouteille à 13° jusqu'en 2015.

Les Lys 2001 Chablis Premier Cru

Ce vin non disponible est en bouteille mais encore "au repos" dans les caves, toutefois il montre déjà un équilibre parfait. Nez complexe aux fins arômes fruités et minéraux. Bouche délicate, verticale, très longue et d'une grande finesse. Ce vin presque magique méritera un beau poisson en sauce. Servir après 1 heure de carafe à 14° jusqu'en 2025.

Les Lys 2000 Chablis Premier Cru

Nez précis et riche, nécessitant une bonne aération. Attaque vive, légèrement perlée ouvrant sur des saveurs intenses dominées par le minéral. Finale aux notes herbacées. Servir après 2 heures de carafe pour accompagner des saint-jacques fraîches légèrement poêlées avec du beurre salé non pasteurisé.

Les Lys 1999 Chablis Premier Cru

Arômes séduisants caractéristiques du millésime. Bouche évoluée et un peu "facile". Servir en bouteille à 12° jusqu'en 2014 pour accompagner des filets de sole vapeur aux petits légumes.

Les Lys 1991 Chablis Premier Cru

Arômes de mousseron, de bois humide et de fleurs. Bouche très évoluée mais non dénuée de charme. Servir en carafe à 12° pour accompagner un plat terre-mer, type poisson aux champignons.

Les Lys 1981 Chablis Premier Cru

Nez toasté, légèrement épicé, dévoilant à l'aération des odeurs de sous-bois en automne. Bouche concentrée aux saveurs de pain toasté, de "chanterelle à pied noir" et de fruits jaunes. Finale légèrement oxydée mais ferme. Servir en carafe à 13° avec un plateau de fromages.