



*Domaine Daniel-Etienne Defaix*



**Contact(s) : Daniel-Etienne Defaix**  
 Domaine du Vieux Château, 14 rue Auxerroise  
 89800 Chablis  
 ☎ 03 86 42 14 44 – 📠 03 86 42 48 56  
 Email : [chateau@chablisdefaix.com](mailto:chateau@chablisdefaix.com)  
 Internet : [www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)

Le domaine est l'un des plus vieux de Chablis. Il présente des vins à point, fermentés avec leurs levures naturelles, ce qui est plutôt rare à Chablis. Autre caractéristique : les vins sont élevés longuement, 10 mois pour le Chablis, 18 mois pour les 1<sup>er</sup> crus avec un bâtonnage régulier. Par ailleurs, le très dynamique Daniel-Etienne Defaix a ouvert un restaurant, La Cuisine au Vin. Les 2001 sont suaves en bouche, avec une très belle fluidité et une belle longueur. Le 1<sup>er</sup> cru les Lys est le plus "souple" alors que le 1<sup>er</sup> cru Côte de Léchet en impose plus, et Vaillon à plus de croquant. Le 2004 VV, plus léger et fin, a moins de matière mais plus de finesse et de fraîcheur. Des vins très élégants qui ne jouent pas du bois et c'est tant mieux.

**Appellation principale : Chablis**

- ☞ Chablis Côte de Léchet (Premier cru)  
2001 : 16/20 ..... 23 € ➡
- ☞ Chablis les Lys (Premier cru)  
2001 : 16/20 ..... 23 € ➡
- ☞ Chablis Vaillon (Premier cru)  
2001 : 16/20 ..... 23 € ➡
- ☞ Chablis VV  
2004 : 15/20 ..... 12 € ➡

Surface du vignoble : 26 ha (rouges : 0,26 ha, blancs : 25,74 ha)  
 Cépages rouges : Pinot noir (0,26 ha)  
 Cépages blancs : Chardonnay (25,74 ha)  
 Age moyen des vignes : 45 ans  
 Vendange mécanique : 98 %  
 Vendange manuelle : 2 %  
 Elevage : en cuve