

# BOURGOGNE

LA ROUTE DES VINS CHABLIS

## Les héros du Chablis boom

CHABLIS DOIT SES VIGNES AUX ROMAINS, SON ART DE FAIRE DU VIN AUX MOINES DE TOURS ET DE PONTIGNY, SA RÉPUTATION MONDIALE À UNE POIGNÉE DE VITICULTEURS DES TEMPS MODERNES. L'HISTOIRE DU « CHABLIS BOOM » EST ENCORE PLUS SPECTACULAIRE À LA LECTURE DU DÉMI-SIÈCLE QUI VIENT DE S'ÉCOULER SUR LE KIMMÉRIDIEN. MULTIPLIÉE PAR DIX EN UN RIEN DE TEMPS, UNE GÉNÉRATION À PEINE, LA SURFACE DE L'A.O.C. EST DÉSORMAIS SUPÉRIEURE À 4 500 HECTARES...

PAR DOMINIQUE ERULLOT - PHOTOS : JEAN-LUC PETIT SAUF HENRION (CONTIKARE)



L'exemple même de Daniel-Etienne DEFAIX :

Quand on lui parle des Lys, il répond que :

*C'est intellectuel, qu'il faut aller grappiller la beauté de ce vin.* »

Vaillons ? « *C'est mon ventre* », ajoute l'intéressé. Daniel-Etienne

Defaix fait dans le contre-courant et le « *pas tendance* ». Avec des

vins de collection, de garde, clairement revendiqués parce qu'il est

« *de l'école Pasteur, de l'école cistercienne aussi.* » Gastronom

réputé, il pratique en moyenne et en famille « *150 à 200 grandes*

*tables par an* ». Grand défenseur des vins à fort tempérament et de

belle matière, il se montre un tantinet content de lui quand il se plaît à

rappeler que « *Harisson Ford est fan* » de ce qu'il fait. Un de ces

vignerons dont on déguste les paroles autant que le vin. Un bon client

pour les journalistes qui le lui rendent bien.

Dans le même temps, l'homme croit dur comme fer aux vertus de

l'œnotourisme. Pionnier des caveaux, initiateur de la commission des

étoilés qui permit l'installation du restaurateur Michel Vignaud, il a

acheté l'hôtel Aux Lys et ouvert son wine bar-restaurant La cuisine au

vin, au cœur du village. Ces nouveaux développements sont pour lui

un socle remarquable pour sa passion communicative.

Après tout, c'est peut-être là que se fera le nouvel Eldorado du

chablis. Le vignoble qui porte l'un des noms les plus cités dans le

monde a une âme de star, et cela peut déteindre sur ses meilleurs

ambassadeurs. On n'a donc pas fini d'entendre parler ni de l'un, ni

des autres. ■

De gauche à droite : Patrick Bouloton, chef de La cuisine au vin  
avec Daniel-Etienne Defaix ;



# PRATIQUE ŒNOTOURISTIQUE

## APRÈS LE CHABLIS BOOM, L'ŒNO BOOM

CHABLIS VIT ET RESPIRE PAR LE VIN. SES VIGNERONS FONT DE PLUS EN PLUS LE PARI DE L'ŒNOTOURISME. UN CAS D'ÉCOLE POUR LA BOURGOGNE, À DEUX PAS DE PARIS, AVEC UNE PROPOSITION À LA CARTE QUI A LITTÉRALEMENT EXPLODÉ CES DERNIÈRES ANNÉES.

DE LA BRIOCHE ET DU MOUSSERON DANS LES EFFLUVES ; UNE BOUCHE GÉNÉREUSE ET DE LA MINÉRALITÉ : LE CHABLIS EST LE LIEN DIRECT AVEC LE CALCAIRE KIMMÉRIDGIEN. SON AIRE IMPOSANTE DE PRODUCTION SE RÉPARTIT COMME SUIT : 570 HECTARES POUR LE PETIT CHABLIS, PRÈS DE 3 000 POUR LE CHABLIS, 745 POUR LES PREMIERS CRUS ET... UNE CENTAINE SEULEMENT POUR SES SEPT GRANDS CRUS. BLANCHOT, LES CLOS, VALMUR, VAUDESIR, GRENOUILLES, PREUSES ET BOUGROS SONT LES PRINCES CONSACRÉS DE L'APPELLATION.

Daniel-Etienne Defaix est un conteur et un érudit, un produit œnotouristique à lui tout seul. Qui vous rappellera, par exemple, que le vin le plus copié au monde doit tout à ces 600 ou 700 hectares repérés par les moines et destinés aux grands de leur époque. Il aime le patrimoine, le bon produit et le chablis. Et a réuni les trois dans La cuisine au vin, dans les caves millénaires restaurées par ses soins, avec un mobilier très design. Le chef Patrick Bouloton, un ancien du Pralong de Courchevel 1850, puise son inspiration dans le jardin privé du domaine, au fil des saisons donc, sans jamais perdre le fil du chablis. La langoustine rôtie aux graines de sésame côtoie le traditionnel jambon à la chablisienne dans une carte sans cesse renouvelée. Un wine bar est là, juste à côté, pour la dégustation des vins de Daniel-Etienne Defaix, qui compte parmi les plus cotés de l'appellation (voir notre dégustation). Grâce à cet établissement, le maître de maison s'est donné les moyens de passer pratiquement en cuisine. Une petite revanche pour ce fou de chefs et de gastronomie. D'ailleurs demandez-

lui une recette à la gloire du chablis, il en a de bien belles sur son site. Ah, n'oublions pas. Pour clore la palette de ses propositions le vigneron a aussi repris l'hôtel-restaurant des Lys. Comme on dit, après l'effort...

*Wine bar - restaurant : La cuisine au vin. 16, rue auxerroise. Tél. : 03.86.18.98.53. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Menus à partir de 25 euros + carte. Forfait dégustation à partir de 5 euros.*

*Hôtel-restaurant Aux lys. 38, rue d'Auxerre. Tél. : 03.86.42.39.20. Chambres à partir de 58 euros. Site : [www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)*

### DÉGUSTATION LE CHABLISIEN

#### DOMAINE DANIEL-ETIENNE DEFAIX

Au Vieux Château 23, rue de Champlain BP 50 89800 Chablis. Tél. : 03.86.42.42.05 [www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)

#### Chablis Premier Cru Vaillons 2000

Prix : 23 euros

Voilà un vin qui ne laisse pas indifférent ! Daniel-Etienne Defaix fait partie de ses artistes du vin qui n'ont que faire des modes. Et ce Chablis n'est rien moins qu'une œuvre d'art. Sur le millésime 2000, il s'ouvre sur un nez puissant presque violent de silex, truffe. En bouche, la force du terroir vous agrippe et vous emporte, la finale révèle des parfums iodés. Un vin atypique s'il en est, à passer en carafe avant dégustation. Mitonner des tagliatelles aux truffes pour sublimer ainsi les arômes du vin.

