

GASTRONOMIE

LA GALAXIE DEFAIX

DECOLLAGE. Dans le monde du vin, Daniel-Etienne Defaix est un ovni. A la tête d'un domaine viticole à Chablis, d'un restaurant, d'un hôtel et de plusieurs caveaux, ce passionné a réinventé le concept d'oenotourisme.



« Si l'huître est la reine de ton festin, le Chablis Defaix en sera le roi. » Voilà d'emblée une devise qui situe le personnage. Daniel-Etienne Defaix n'a rien d'un homme ordinaire. Héritier d'un domaine qui remonte au 12e siècle, il a construit son « rêve », comme il dit,

de ses propres mains sans l'aide de personne. La Galaxie Defaix, c'est une entreprise sans pareille en Bourgogne et sans doute en France, un concept oenotouristique très novateur dans un secteur qui ne l'est pas beaucoup.

L'étoile fondatrice, le big bang originel... c'est bien sûr la vigne : 26 hectares de terres les plus prestigieuses et les plus réputées de la région. Vous me direz que faire du Chablis à Chablis, rien de très original...il n'en est rien. En la matière, Daniel-Etienne Defaix est tout bonnement un extraterrestre. Rien ne ressemble à ses vins. Goûter un Chablis Defaix, c'est entrer dans un univers sensoriel à part. Envouté par la terre du Kimméridgien, le Côte de Lechet (Chablis 1er cru) monumental, exhale ses arômes de pierre à fusil, et puis, comme un soleil illumine les cieux, il vous envahit le palais et vous ensorcelle jusqu'à l'extase. Dans les hautes sphères du plaisir, un autre premier cru, les Lys, incarne la noblesse, un vin sidéral et minéral ! Avec des arômes de fleurs blanches d'une grande pureté, son élégance sublime les beaux poissons : turbot, sol ou une belle langouste. Que dire du Chablis Vaillon.... Un Chablis qui regorge de fruits et de parfums purement stratosphériques !

Et pourtant aucun artifice dans ses vins, D-E Defaix se fait le chantre de la tradition. Alors, quel peut bien être son secret ? ... difficile de percer le mystère de la création... Si ! Le domaine est le seul à vendre ses vins après plusieurs années d'élevage. Quand ses confrères se cantonnent aux années récentes, il propose les millésimes 2000 ou 2001, des vins uniques, très puissants, longs et naturellement faits pour la garde.

Continuons le voyage dans l'univers Defaix. En 1987, il invente ni plus ni moins un concept à Chablis : le caveau de dégustation. Aujourd'hui, ils sont nombreux à suivre le sillage de la comète... après avoir longtemps critiqué.

Que pouvait-il manquer dans cette constellation du plaisir ? La gastronomie bien sûr et en la matière, D-E Defaix a des prédispositions quasi-surnaturelles. Avec en moyenne 150 à 200 tables étoilées visitées par an, le globe-trotter gastronome se devait d'accueillir dignement ses hôtes sur ses terres !! En 2005, un nouvel astre apparaît dans la galaxie, le restaurant « la Cuisine au vin » au cœur de Chablis. Et là aussi, tout est différent. Un ancien bâtiment du 11e siècle rénové et restauré...ancien ne veut pas dire ennuyeux, l'imagination débordante de l'épicurien fait des merveilles. Le passé rencontre le contemporain : le mobilier est très design aux fauteuils fluo et aux tables transparentes. Derrière les fourneaux, rien n'est laissé au hasard, Patrick Bouloton concocte une cuisine pleine de saveurs et de sincérité à base de produits frais. Frais n'est pas un vain mot pour D-E Defaix qui offre à son chef un hectare de jardin pour ses légumes avec un jardinier à plein-temps. Plaisir et fraîcheur garantis ! Pour le repos du guerrier, l'hôtel « Les Lys » vient compléter le monde Defaix, un hôtel fonctionnel et confortable. Dégustation, gastronomie, hébergement... si vous ne savez pas ce que veut dire oenotourisme, il est temps de prendre un billet pour le Chablis selon D-E Defaix .

www.chablisdefaix.com

par Christian Bernard - 25/09/2008