



## Senior Tendance Magazine PEOPLE - MODE - VOYAGE - DÉCORATION - SOCIÉTÉ - BIEN-ÊTRE - LUXE - CULTURE

# Claire CHAZAL

Isabelle Adjani Jacques Séguéla Antoine de Caunes Meryl Streep Isabelle Huppert Sean Connery

#### **DUSTIN HOFFMAN**

Tête d'affiche à 71 ans

## SULTANAT D'OMAN

Sur la route de Sinbad le Marin

#### DESTINATION WEEK-END

Oenotourisme dans l'Yonne

#### ÉVASION

Afrique du Sud, Île Maurice, Québec, Hongrie, Maroc...

### BEAUTÉ & BIEN-ÊTRE

## SPÉCIAL MAQUILLAGE

Être belle du matin au soir.

#### ANTI-ÂGE

Le point sur les nouveautés

### SPAS

Les 10 plus beaux de France

#### TENDANCES

Le retour du Gold et du Tartan

#### SHOPPING

Les manteaux qu'il vous faut





#### LE COMTE DEFAY

Son histoire n'est pas commune. Le personnage non plus d'ailleurs! L'homme aime rire, manger, profiter de la vie. Avec l'aura qui est la sienne, il sait également diriger l'un des plus beaux de Chablis. Son vin est aujourd'hui placé chez les plus grands noms de la gastronomie: Ducasse, Marcon, Meneau, Sanderens, Loiseau, Trama, mais aussi Alain & Michel Roux à Londres, Daniel Boulud à New York ou bien encore Dominique Corby à Tokyo... Viticulteur, homme d'affaires mais aussi passionné d'architecture, Daniel-Etienne Defaix apparaît comme un personnage atypique dans ce paysage rural qu'est le Chablisien! En effet, loin de se reposer sur la notoriété de son vignoble qu'il surveille en permanence, notre homme ne cesse de s'investir dans de nouveaux projets.

Son dernier-né: un Wine Bar - Restaurant La Cuisine au Vin, nouvelle étape d'un projet qui lui tient depuis longtemps à cœur: la création d'un complexe dédié à l'oenotourisme. Des caves millénaires, témoins de l'histoire de Chablis, des pierres et des voûtes qui vous transcendent dans cette invitation au voyage gustatif et oenologique. La Cuisine au Vin joue d'un savant mélange alliant témoins du passé et design épuré afin de créer une ambiance contemporaine et chaleureuse. Mais pour qu'un tel écrin puisse s'ouvrir, Daniel-Etienne Defaix a su s'entourer d'un chef de talent en la personne de Patrick Bouloton. Henri Thill, maître jardinier maraîcher supervise et veille de son côté à la production des légumes, aromates et autres fruits du domaine utilisés au restaurant. Mais participer à la découverte d'un terroir

viticole, c'est aussi découvrir les vins du pays. Pour ce faire, le Wine Bar jouxte le restaurant et permet aux visiteurs de passage de goûter dans un cadre tout aussi étudié et chaleureux les différents crus du domaine.

Aujourd'hui, le vignoble du domaine représente 26 hectares de Chardonnay sur un sol typique, le « kimméridgien » et stratégiquement situé, des coteaux bien pentus au Sud-Est qui bénéficient des premiers rayons de soleil. Une terre bénie des Dieux pour un travail ancestral que Daniel-Etienne Defaix perpétue avec ferveur: « un vignoble propre et sain donne une bonne qualité de raisin et donc des vins de qualité. Au Vieux Château, nous continuons à travailler dans le plus pur respect de la tradition vigneronne ». De cette passion, de ce respect profond de la Terre et du Ciel, naissent chaque année de magnifiques crus. Une raison de plus pour venir découvrir le domaine et partager l'histoire du Comte Defay.

Wine Bar - Restaurant : La Cuisine au Vin 16 rue auxerroise. 89800 Chablis. Tél. : 00 33 (0)3 86 18 98 53 Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Menu à partir de 25,00 Euros + carte. Forfait dégustation (Wine Bar) à partir de 5,00 €.

