

Chablis Defaix



DANIEL ETIENNE DEFAIX

Avant de rencontrer Daniel, je ne connaissais de lui que les contours si raffinés de ses vins. Enfin, nous nous rencontrons un jour de dégustation dans l'Eure. Et, le mois dernier, je passe la journée en sa compagnie dans ses vignes, son caveau, son restaurant. Echanges superbes, tant Daniel transpire l'amour porté aux autres et aux vins. Daniel aime les gens, c'est par cet intérêt porté aux autres qu'il arrive à élever ses vins à un tel niveau.

CAVES DANIEL-ETIENNE DEFAIX
Cave de Dégustation & Vente
LE MONDE DU VIN
14 Rue Auxerroise
89800 CHABLIS
Tél +33(0)3 86 42 14 44
Site Chablis Defaix



D'une bonhomie à nulle autre pareille, Daniel a toujours le sourire en coin, l'oeil plein de malice. Comment peut-on élaborer de bons vins sans être amoureux soi-même de ses vignes ? Comment peut-on offrir du plaisir aux autres sans aimer les autres ? Il résulte de ses vins de la fraîcheur teintée d'expression minérale et de précision dans les moindres recoins. Des vins capables de traverser le temps.

Comment en arriver là ?

"Tout commence à la vigne..." nous dira Daniel, tout comme les plus sérieux vignerons.

CONDUITE DES VIGNES

Présentation en vidéo (cliquer sur l'image de Chablis, histoire, sol...)



Des engrais organiques, des vignes âgées de 40 ans environ, reposant sur des sols marneux et kimmeridgiens.

Les vignes regardent le soleil et sont exposées au sud. Des rendements relativement faibles, et une attention particulière portée aux vignes donnent un jus empli de caractère et de fraîcheur.

ELEVAGE

Il faut bien comprendre que le vin se fait à la vigne.

Il est essentiel aussi d'accepter que Daniel Etienne sculpte ses vins, à la force de ses convictions, de sa passion et avec une infinie patience. 7 ans sont nécessaires avant la commercialisation de ses 1ers crus.

1ère étape: la fermentation (1 mois minimum)

Le pressurage se déroule à basse pression, tout en ne gardant que la crème de tête de cuvée. S'ensuivra un double débourbage statique et sans produits, bien entendu.

La fermentation se fera à une température basse et contrôle de 17-18 degrés durant environ un mois, ce qui reste long et mesuré.

L' idée étant de préserver les arômes les plus fins, et les plus aériens, souvent floraux. Toute cette étape ne peut se faire qu'en présence de levures naturelles.

2 è étape: La Malo lactique puis le batonnage (3 à 8 mois + 2 ans minimum)

Malo naturelle, en cuve fermée. (5 à 6 mois voire plus). Pas de blocage avec le soufre.

3è étape:Le batonnage pendant 2 ans a 2 ans et demi, dans des cuves, tel un remontage sous vide d'air.

Le bâtonnage se déroule 1 fois par mois environ., le temps nécessaire afin que les lies se déposent au fond de la cuve. Le vin respire, et gagne en terme aromatique, une certaine complexité, tout en préservant sa fraîcheur, si tant est qu'elle se fait de manière cohérente.

4è étape: Le vin reste dans une cave non isolée du froid, 2 hivers durant.

Ces 3 ans passées, le vin se retrouve dans une cave non isolée du froid, afin de bénéficier des températures fraîches de l'hiver. Celle-ci descend très lentement, ce qui permet de préserver toutes les subtilités aromatiques et organoleptiques du vin.

Là encore, le désir de Daniel est de préserver le fruit et la fraîcheur du vin, en le laissant mûrir, et respirer dans des conditions naturellement fraîches. Le vin s'homogénéise.

5^e étape: Mise en bouteille (5 à 6 ans après la récolte) puis vieillissement en bouteille 2 années en cave.



DEGUSTATION RETROSPECTIVE DE 30 ANS DE TRAVAIL

Chablis 1er cru "Les Lys" de 2008 à 1978

*Chablis 1er cru "Les Lys" 2008,
En fin de malo-lactique.*

Fruit croquant, poire blanche.
Bouche suave, bien tendue, fraîcheur et minéralité bien apparentes.

Encore en gestation.

*Chablis 1er cru "Les Lys" 2007
En cours de bâtonnage, les levures se transforment, d'où un léger trouble.*

Arômes de noisette fraîche, amandes
Bouche droite suave bien tendue et perlante.

Vin plein de retenue, donnant l'impression d'avoir resserré le frein à mains.

*Chablis 1er cru "Les Lys" 2006
En fin de bâtonnage.*

Brioche finement beurrée.
Bouche stable, tendue, milieu lait de coco et minéral.

*Chablis 1er cru "les Lys" 2005
En fin de bâtonnage.*

Couleur parfaite, reflets verts.nul besoin de filtrer grâce à une autofiltration naturelle due au long bâtonnage.
Floral et fruité mûr, touche amandée.
Bouche grasse, toucher soyeux, milieu brioche et lait. Finale fraîche et tendue.

Chablis 1er cru "Les lys" 2003

Vient de passer son hiver dans sa cuverie froide.

Il est prêt, va subir 2 ans de vieillissement en bouteille.

Foin coupé et brioche, aspect minéral et sous-bois en finale, accompagné par une superbe fraîcheur et une sensation aérienne en fin de bouche.

****(*)

Chablis 1er cru "Les Lys" 2002

(avant première) pas en vente

Miel, acacia, tilleul, infusion.

Bouche soyeuse, milieu floral propulsé par une belle minéralité, et une fraîcheur emplie de tension, malgré une sensation un peu ferme en finale.

***(*)

Encore juvénile, expliquant sa retenue.

Chablis 1er cru "Les Lys" 2001

Sera le prochain millésime mis à la vente, dans les semaines à venir.

Etriqué, acacia, floral, champignon blanc.

Bouche suave, en milieu minéral, craie et bonne salinité en finale soulignée par une fraîcheur bien ciselée. Plus minéral et fondu, semblant plus stabilisé que le 2002

****(*)

Etre patient.

Chablis 1er cru "Les Lys" 2000

Millésime en vente, le plus jeune. Le 2001 suivra prochainement.

Foin coupé, miel, beurre et herbe fraîche.

Bouche tendue, dès l'attaque, présentant en son milieu du fruit blanc, des fleurs et du foin coupé. La fin de bouche est superbe de distinction, de fraîcheur et de tonus.

Superbe vin, alliant fraîcheur et minéralité, le tout bénéficiant d'une belle précision.

Chablis 1er cru "Les Lys" 1999

Aérien relatant le sous bois champignon blanc, le minéral propre au sol, d'une belle complexité aromatique.

L'attaque se révèle suave, emplie de volume en son milieu hésitant entre fruits murs, sous-bois, et touche beurrée. Finale tendue, toujours, persistante.

Pour ce vin qui assume ses 10 ans avec une insolence assumée !

Chablis 1er cru "Les Lys" 1993

Nez plaisant oscillant entre truffe blanche, épices douces, (cardamome, gingembre). Mousse d'arbre, humus, fruits flétris et fondu.

Bouche ronde, en son milieu de truffe blanche et d'épices, bénéficiant d'une finale pleine de verve, et de confort se concluant sur une touche de bois ciré.

Un nez ici dénonçant un vin arrivé à maturité, complexe et bien pâtiné.

Chablis 1er cru "Les Lys" 1988

Nez rafraichissant, épuré sur le fumé, puis le cuir, associé à des envolées de champignons, et de miel d'acacia, de cire d'abeille, légèrement beurre frais.

Bouche étirée, bien droite et au milieu de fruits murs, champignons, et minéral. La finale pleine de franchise et de pureté offre une fraîcheur enlevée.

Etonnante fraîcheur pour ce vin superbe de classe et d'expression.

*****(*)

Chablis 1er cru "Les Lys" 1983

Du fruit bien mûr, du fossile et des champignons.

Une bouche suave, pâtinée par le temps, empli de fougue en fin de bouche. Complexe et racé, quel plaisir.

Chablis 1er cru "Les Lys" 1978

Fruits confits, puis secs, s'accompagnant d'une envolée de champignons, de cuir et de sous bois. Sans omettre les épices.

La bouche, s'ouvre sur une belle matière qui, en son milieu relate le message minéral, et la patine, le bois cire, le fondu. La fraîcheur exerce son pouvoir de séduction, et nous renforce dans la conviction que les plus grands vins blancs gagnent à être attendu.

CONCLUSION



Lorsque je me permets de décréter que le vin apprécie d'être attendu un certain nombre d'années, avant de révéler ses meilleurs atours, il faut évidemment inclure les vins blancs.

Bien entendu, ceux bénéficiant d'élevages trop marqués en futs, donc étouffés et vite essouffés ne tiendront jamais la route. En revanche, ceux bénéficiant des soins apportés par un vigneron soucieux de la qualité, traverseront le temps, grâce à des fraîcheurs ciselées, une minéralité bienvenue, apportant longueur et profondeur.

Et Daniel Etienne, a les moyens de ses ambitions, mais avant tout le mérite de prendre tout son temps, de toujours se remettre en questions, et d'aimer donner, offrir. Généreux, il l'est à tous les stades d'élaboration du vin, dès la vigne, cela se retranscrit dans le verre, et même bien après, dans la vie.

Et cela n'a pas de prix. Passer une journée en la compagnie d'un tel Monsieur vous donne envie d'aimer la vie, de la croquer.

Je me souviens de la dégustation de son Vaillons 1er cru 1999, voilà quelques années, avec émotion...car ce vin m'avait réconcilié avec les vins de Chablis. Merci et Bravo Daniel, grand ambassadeur qualitatif du vin de Chablis !