



BOURGOGNE

CHABLIS

Domaine Daniel Defaix

Un long passé monastique



Une certaine idée de la vigne, qui allie principes monastiques et traditions familiales.

N'oublions jamais que c'est bien au monachisme cistercien que la France doit son patrimoine viticole et les fondements de l'appellation d'origine. Il y a mille ans, les moines de l'abbaye de Pontigny, située sur les bords du Serein, sélectionnèrent de grands terroirs pour que naisse le vignoble de Chablis.

Une certaine idée de la vigne plus ou moins bien perpétuée de nos jours, notamment dans le Chablisien, où les marchands du tem-

ple ont souvent remplacé les disciples de l'AOC. Descendant d'une ancienne et glorieuse lignée d'hommes de la vigne, Daniel-Étienne Defaix perpétue à la fois les principes monastiques et la tradition familiale séculaire. « *Le coup de main de notre maison réside dans un grand nombre d'attentions: récolte à bonne maturité avec élimination par tri des grains verts ou moisis, pressurage lent de trois heures en séparant les cuvées et en ne conservant que les têtes de cuvée, débourage statique, naturel et soi-*

gné, fermentation alcoolique en milieu naturel (levures indigènes) à basse température (18 °C) pour conserver le glycérol naturel du raisin et son côté floral », confie le vigneron.

Ce domaine se singularise également par un bâtonnage des lies fines tous les mois, pendant dix-huit mois, sans soufre, uniquement sous protection du gaz carbonique issu de la fermentation.

Cette autodestruction des levures, dénommée « auto-lyse », enrichit le vin en arômes propres à son terroir d'origine. Elle lui confère, avec le temps, une plus grande amplitude, des arômes tertiaires et de fruits frais. Mais également une structure de garde en formant le « gras du vin » et en renforçant son potentiel et sa persistance aromatiques. Les filtrations et les collages ne sont pas systématiques (pourquoi retirer ce qu'on a tant attendu ?) et la mise en bouteille est réalisée sous azote. Les vins sont conservés six à douze mois en bouteilles au chai avant commercialisation. Les chablis village ont alors deux années de vie et les premiers crus entre 4 et 6 ans. Un grand terroir se fait toujours attendre un petit peu, mais il le rend bien quand on le respecte. ■ P.L.

DOMAINE DANIEL-ÉTIENNE DEFAIX
Cave de dégustation et vente
Le Monde du Vin
14, rue Auxerroise, 89800 Chablis
Tél. : 03 86 42 14 44
■ Chablis vieilles vignes 2006 : 13 €
■ Chablis 1^{er} cru « Vaillon » 2000 : 24 €