



[Stéphane VILLETTE](#) / Administrateur du site

Lors de cette édition de Vinexpo, j'avais envie de déguster quelques Chablis. J'avais rendez-vous avec Daniel-Etienne DEFAIX, que je ne connaissais que virtuellement ! 😊

Nous avons donc tout naturellement passé un long moment ensemble. Notre entretien fût riche en échanges, car l'homme est fort sympathique et transpire la générosité !

Un épicurien dans toute ce que cela comporte, tout comme moi et un certain nombre d'entre nous !

Nous avons discuté longuement de pratique culturelle, de conviction et de choix ! Comme celui de vendanger à la machine, plutôt qu'à la main, après avoir tester durant dix, la même parcelle avec les deux méthodes.

Vous l'aurez compris, un sacré caractère qui ne laisse personne indifférent ! Ces vins sont à son image, généreux, dynamique et riche en saveurs. En voici les commentaires.

Chablis - Vieille Vigne - 2006 Un joli nez floral, d'une belle intensité. La bouche est minérale, s'ouvrant d'emblée sur des notes de pierre à fusil. Côté aromatique, le milieu de bouche nous livre des notes d'agrumes, le tout en longueur et en tension.

Chablis - 1er Cru Les lys - 2001 Un nez pur d'une belle élégance, avec toujours cette constante minéralité. La bouche est tranchante, avec un côté floral très prononcé, normal pour du Lys, me direz vous ? L'ensemble est tendue, tout en conservant une texture grasse et longiligne.

Chablis - 1er Cru Côte de Lechet - 2001 Le nez de ce 1er cru est plus rond, dans la définition de ses notes fruitées, avec beaucoup de minéralité. En bouche, l'attaque est grasse, avec un milieu de bouche, dans lequel l'acidité se met en place, pour donner de la fraîcheur et de l'intensité à l'ensemble. La finale est légèrement épicée et longue aromatiquement et structurellement.

Chablis - 1er Cru Vaillons - 2001 D'après Daniel-Etienne, les vins de ce premier cru, donnent généralement des vins plus riche, plus gras, avec un côté un peu plus opulent. J'ajouterais, que je l'ai clairement trouvé plus épicé, légèrement poivré, avec beaucoup de gras et d'ampleur, tout en conservant une belle trame minérale.

Chablis - 1er Cru Vaillons - 2000 Le nez commence à offrir des notes de truffe. La bouche est un peu moins grasse que le 2001, avec une acidité qui porte des arômes de citron vert. Très vive, elle est tout de même très élégante, avec une envie irrésistible de l'associer en cuisine ! Une des Passions de son géniteur.

Pour finir, Daniel-Etienne, voulait nous donner une vision d'un vieux millésime pour nous montrer combien ses vins, prennent de l'âge, mais reste très beau.

Chablis - 1er Cru Vaillons - 1983 Avec ce vin, on change de dimension, voir de planète. Le nez offre des senteurs impressionnantes d'humus, de sous bois et de truffe blanche. La bouche est grasse et offre d'entrée, des notes miellées, d'acacia avec une palette aromatique, qui change sans cesse. Vous l'aurez compris, un vin complexe. Le temps n'a pas entamé la fraîcheur, apportée par une belle acidité. En attendant un peu plus, on découvre des notes de noisettes grillées ! Bref une superbe bouteille !

Je remercie Daniel-Etienne pour le temps qu'il nous a consacré.

Stéphane.