



Defaix Daniel-Etienne : du chablis tout cru

Posté par [olivier lebaron](#)

29 juin, 2009



Daniel-Etienne Defaix dilue de la tendresse autour de lui et dans ses vins. La voix de l'homme apaise. Son regard rassure. Les mots qu'il emploie donnent à la rencontre un sentiment agréable de bien-être et d'humanité. Je suis en confiance et dans ces cas-là, on espère sensiblement lui en donner, un peu, en retour.

Accompagné de Laurent Baraou, de bû, je découvre ce faiseur de “**petites grenouilles**”, des têtards de [grand cru](#), aux mains pleines de bouteilles, toujours à faire goûter de ses vins de [Chardonnay](#). Il va jusqu'à nous servir un [Chablis](#)

[premier cru](#) Vaillon 1983. C'est un peu de sa terre que l'on met en bouche en s'attendrissant d'une telle complexité.

On devine ce soin apporté à la fermentation en préservant les [levures indigènes](#) et ce long travail de bâtonnage des lies fines qui pendant 18 mois enrichi le [vin](#).

La [crise](#) durant, [le chablis](#) souffre, Daniel-Etienne tout autant. Et pourtant, il résiste, ne licencie personne, s'accroche. Son dynamisme se remarque : logo soigné, une symbolique claire, porte ouverte, un nom, un homme, un [terroir](#), des vins d'exceptions. Mais voilà, la France boit moins. Les grands hôtels et les bons [restaurants](#) ne commandent plus et se délestent un peu de leur stock. Ca fait rentrer de la trésorerie.



Daniel-Etienne a le sens de l'accueil à Chablis. Alors, outre son domaine, vous y trouverez un restaurant/Bar à [vin](#), la “**Cuisine au vin**” (difficile de faire plus explicite !), et un hôtel de 38 chambres : **Aux lys de Chablis**...le Lys étant le nom d'un des terroirs de l'[appellation](#). Bel exercice de style, vouloir tout nous donner, le pain, le [vin](#) et le couvert, en un même lieu, une même scène... Cet homme veut nous faire plaisir et il tient à ce que l'on revienne dans son village de Chablis, découvrir tous les secrets de sa carte. En repartant, faites un détour par le village d'Irancy, et faites le plein de rouge cette fois-ci, pour ne froisser personne.

Vous trouverez facilement le restaurant dans le village de Chablis et si vous n'êtes pas trop loin de ce fameux repère de bû, rendez-vous chez [Laurent Baraou](#), il en a pris plusieurs bouteilles pour les amis de passage.

