

République Démocratique du Congo – Kinshasa. 24 octobre 2009.



Depuis 400 ans, la famille Etienne Defaix est propriétaire viticulteur en Bourgogne. Issu donc d'une longue lignée de planteurs de

vigne, 13 générations, la devise de la famille est: "On ne vend pas la terre, on ne la quitte pas au risque d'être déshériter. La terre, il faut la mériter".

L'amour de la terre et l'amour des gens tel pourrait être le leitmotiv de Daniel Etienne Defaix. "Le vin, c'est la terre et le soleil" n'a cessé de nous répétait notre hôte.

Héritier d'un domaine qui remonte au 12^e siècle, sa vigne est plantée sur 26 hectares de terre les plus prestigieuses et les plus réputées de la Bourgogne. Homme d'affaire, Etienne Defaix est parmi les cinq fortunés de la Bourgogne.

Les vins de Bourgogne sont classés en fonction de la provenance des raisins. Le Chablis évolue en terre "Kimméridgien", le côte de Lechet donne le Chablis premier cru, le Lys est l'incarnation de la noblesse...

Daniel Etienne Defaix et avec Jacques Chirac, les seuls deux français à être reçu par Poutine dans la datcha officielle de Novo-Ogariovo, à l'ouest de Moscou.

Il est l'homme qui a envoyé du chablis dans l'espace avec la spationaute Claude-André Deshayes, dans le film Le Fugitif d'Andrew Davis (1993), on Harrison Ford boire du Chablis premier cru Les Lys!

Daniel Etienne Defaix est un personnage atypique dans ce paysage rural qui est le chablisien, il fournit le Kremlin, le Vatican et Buckingham.

Il reçoit les journalistes de l'APE dans son restaurant "La cuisine au vin et La boutique", qui est dans la rue Auxerroise à l'entrée du centre ville Chablis. Amateur de belles et bonnes choses, il a racheté tout un quartier de Chablis pour préserver le patrimoine.

Passionné d'architecture, il a réussi à convaincre 26 compagnons de restaurer ces fondations qui ont plus de mille ans.

L'homme qui a annulé son voyage pour Londres se montre très disponible et se prête facilement au jeu de questions-réponses durant 4 heures.

Notre hôte est un touche-à tout, il ne cesse de s'investir dans de nouveaux projets: contrairement à ceux qui importent les grains canadiens, il a fait des recherches pour retrouver les graines françaises de l'ancien temps, qu'il exploite pour son moutarde au vin, il a une plantation des courges de Madagascar, il élève les escargots, s'il a ouvert son premier caveau de dégustation en 1987, il vient d'ériger un hôtel aux Lys, un établissement de 38 chambres à l'entrée de la vieille ville de Chablis...

Dans le même temps, il reconnaît qu'il ne peut pas tout faire. C'est pourquoi il est bien entouré.

Dans l'apologie qu'il nous fera du vin, il nous signifiera que ces sont les Egyptiens qui sont les premiers viticulteurs.

Dans l'Égypte ancienne, sur les murs des tombeaux, 3000 ans avant J.C., on assiste à la vendange, au foulage du raisin, à sa fermentation, à son transport.

Il y a 5 ou 6000 ans, des "vergers à vin" étaient cultivés sur les bords du Nil, car on savait déjà tailler les sarments, construire un pressoir, tirer parti de la fermentation. Sous l'Ancien Empire, le vin est strictement réservé à Pharaon et à son entourage. Il est produit dans le Fayoum ou dans le delta, deux régions favorables à la pousse de la vigne, ou importé de pays étrangers comme la Palestine.

Le Pharaon possédait sa propre vigne dont la production était utilisée pour les rites funéraires, le vin étant une composante indispensable du culte des divinités, et une partie étant réservée pour sa table.

Les Grecs sont les alchimistes du vin, ce sont eux qui ont ajoutés les arômes au vin.

L'histoire retiendra aussi que Daniel Etienne Defaix est l'inventeur du concept d'oenotourisme.

Par Freddy Mulongo à 23:45.