



20-06-2010

CHAT CH'EST BON UN BON CHABLIS...

Retour du Boschman, qui nous parle de Chablis - quelle bonne idée!

"Chat ch'est bon un bon Chablis... "

J'aurais pu trouver plus idiot encore, mais je suis un peu fatigué, veuillez accepter mes excuses matinales et dominicales. Pourtant, même si ça a l'air un peu idiot, c'est vrai que c'est vachement bon un bon Chablis. Même si on a eu un peu tendance à oublier les nuances, les qualités de ces vins ces dernières années. Faut dire qu'ils ont un peu joué aux cons dans le secteur pendant quelques années.

Dans le genre rien raté pour planter la poule aux œufs d'or, ils n'ont rien oublié en route, ou presque. Certes, on a échappé aux composts urbains que l'on épand à qui mieux mieux dans certaine région proche et néanmoins voisine, mais il n'y a pas que ça dans la vie. L'appellation Chablis, dans son ensemble, faisait il y a une quarantaine d'années un peu moins de mille hectares en plantation. Aujourd'hui on frise les cinq mille. Et, on pourrait même, en cas de délire cérébral majeur et collectif, monter encore de plus de mille hectares. Dans le genre, je me tire une rafale dans le pied et pour être sûr de ne pas me rater, je m'en vais en plus le faire à la mitrailleuse, on ne peut rêver pire. Je vous le concède, le marché mondial était demandeur à l'excès et il aurait bien été crétin de privilégier la qualité au détriment des bénéfices immédiats et des gros rendements, pour les potentats locaux. Un sou c'est un sou et bière qui coule n'amasse pas mousse.

A une certaine époque pas si lointaine et bénie de Bacchus, les récoltes s'achetaient sur pied. Encore plus fort que les primeurs, on achète avant la vendange, c'est un truc à faire mourir d'envie quelques Bordelais bon chic bon genre. Il n'empêche, qu'à force de tirer sur la corde, elle vint à se tendre à se rompre. Il s'en est fallu d'un fifrelin que la crise ne fut fatale aux bazookas locaux. D'ailleurs, en ce moment, une nouvelle crise agite le Landerneau, et les prix ont tendance à plonger. Certes, on ne peut plus mettre la qualité en doute, elle a fait de tels progrès durant ces dernières années qu'elle un des paramètres les plus positifs et les plus intéressants pour espérer une rapide sortie de crise. C'est le marché, un relatif manque de reconnaissance de l'appellation aussi paradoxal que cela puisse paraître, ou plutôt de notoriété positive qui serait en cause.

C'est que le Chablis, même haut de gamme est souvent un vin qui se vend au verre, dans les bistrotts même cossus de la ville lumière, ou qui fait office de grand bourgogne du pauvre. C'est bien con pour eux, car on trouve aujourd'hui en Chablis des vins qui n'ont rien à envier aux cousins plus méridionaux. On remercie au passage le réchauffement climatique qui permet d'élaborer des vins nettement plus mûrs et riches qu'avant, tout en préservant une certaine finesse.

Sachez pour commencer qu'il n'existe pas qu'un Chablis. Il y en a au moins déjà quatre, enfin quatre appellations. On y va, dans l'ordre : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Les grands crus sont tous rassemblés sur une colline qui fait face au village. On peut parler d'unité climatique, même si d'un point de vue géologique il y a quelques nuances entre les hauts et les bas de pente. C'est logique et, j'ose le croire, évident. L'exposition n'est vraiment pas tout. Les Premiers Crus sont plus hétérogènes. Leur zone de répartition est relativement importante, on trouve parmi eux des zones extrêmement proches des Grands Crus, à tous les points de vue, même géographique, et puis des aires très différentes. Chablis et Petit Chablis couvrent de vastes zones plus «simples», si j'ose dire, des zones aux terroirs moins denses, aux expositions plus variées et souvent moins top moumoute, il faut en convenir. Mais, côté positif de la chose, les prix sont nettement plus abordables, comme quoi on ne peut pas tout avoir, hein.

Lors d'un récent périple dans la région, j'ai eu l'occasion de déguster une belle gamme de vins. Allez, en vrac, quelques adresses à ne louper sous aucun prétexte, c'est à peine à quatre heures de Bruxelles, et c'est déjà vraiment ailleurs. De plus, ce qui ne gâche rien, dans le dessert oenotouristique qu'est la France, la Bourgogne est une oasis de lumière, on trouve des gîtes, des restaurants spécialisés et même des petites agences qui organisent vos visites en fonction de vos desideratas.

A un petit jet de bouchon de là, on trouve le Domaine de Daniel-Etienne Defaix. Oui, je sais, au départ cela peut paraître un peu étrange comme prénom, mais c'est comme ça depuis au moins quinze générations chez les Defaix, l'aîné s'appelle Etienne, enfin, c'est plus ou moins ce que j'ai compris. Monsieur Defaix est un personnage truculent, à mi chemin entre Gérard et Depardieu. Il en a un peu la stature, en plus grand, et le franc-parler. Il a créé dans le centre de la localité un restaurant, un hôtel, un magasin. Le style Defaix est totalement à l'opposé de celui de Laroche. Autant chez ces derniers le vin est frais, vif et fait pour être bu relativement, autant chez le premier on fait des vins de garde. D'ailleurs en ce moment on commercialise des 2000 et des 2001 pour les grands crus. C'est surprenant, mais plus qu'intéressant. J'avoue que j'aime assez la maturité de ces bouteilles. Vous trouverez la boutique et le restaurant du domaine Defaix au 14 de la rue Auxerroise, tel 0033 3 86 42 42 05.

Allez, la semaine prochaine, je vous file encore de quoi préparer vos vacances en Bourgogne. C'est promis ! "

Eric Boschman