

LE FESTIN DE CHABLIS

Et au milieu coule le Serein. À Chablis, dans l'Yonne, la tradition viticole a paisiblement traversé les siècles depuis le Moyen Âge pour aujourd'hui sublimer le chardonnay, seul cépage autorisé, qui décline ici une exquise palette de nuances. Et ces blancs savent régaler jusque dans l'assiette : connaissez-vous cette remarquable andouillette à la ficelle et au vin ? Sur un chèvre de la région ou une volaille gourmande, le Chablis coule aussi, sereine invitation à flâner dans les ruelles paisibles du bourg.

Quel plaisir de quitter la route d'Auxerre et, une fois passée l'entrée de ville anonyme où s'entassent les habituels hangars commerciaux, d'entrer dans Chablis, gros bourg aux belles bâtisses à pans de bois ou en pierres de taille. Implantée en terres icaunaises (Yonne), la commune est célèbre pour les vins issus des coteaux qui l'encerclent. Les anciennes tavernes et les nombreuses caves souterraines racontent sa riche histoire viticole.

Dans les ruelles, le promeneur découvre des trésors architecturaux, et quelques lieux insolites : la maison Lerouge, une ancienne imprimerie qui tenait son privilège professionnel du roi Louis XI lui-même ; la synagogue, rue des Juifs ; la collégiale Saint-Martin, dont la porte est

ornée de 111 fers à cheval ; le prieuré Saint-Cosme ; le cellier du XII^e siècle et son monumental pressoir, dépendances de l'abbaye de Pontigny, dont l'histoire est étroitement liée au vin. Les moines cisterciens ont été les premiers à planter des vignes sur l'emplacement des terres et forêts, cédées à leur abbaye, au IX^e siècle, par Charles le Chauve.

Au XIII^e siècle, la réputation des vins de l'Auxerrois est bien établie en France et au-delà, d'autant que la région, assez proche de la capitale, est accessible par voie d'eau. C'était aussi, par la route, un passage obligé des cavaliers : la Porte d'or de la Bourgogne. L'artisanat et l'industrie, au Moyen Âge, étaient très dynamiques dans les environs d'Auxerre ; on comptait, dans tous les villages, nombre d'or-



fèvres, tanneurs, imprimeurs, plumassiers, etc.

Les Chablistes ne sont pas seulement des vignerons émérites ; ils savent aussi garnir nos assiettes. Dans ce pays, on fabrique une remarquable andouillette à la ficelle et au vin blanc d'ici, avec un boyau entièrement dégraissé, mais aussi du saucisson, de la terrine d'andouillette, de l'andouille au marc de chablis

Les moines cisterciens ont été les premiers à planter des vignes sur les terres et forêts cédées à leur abbaye, au IX^e siècle, par Charles le Chauve.

grenouille et une chouette « douceur » : le duché, un biscuit croquant et léger. La recette date de 1862 : un mélange de farine, œufs, sucre, vanille et levure est étuvé pendant 6 heures pour le faire gonfler, puis cuit 20 minutes à 150 °C. La campagne vallonnée de Chablis, parsemée de toits rouges, clochers et

moulins, abrite, entre coteaux de vignes et forêts, la rivière le Serein et des rus, où fraient les brochets.

On trouve aussi quelques producteurs authentiques. À la ferme La Fontaine d'Asnières, sur la route allant vers Chichée, Odile et Hervé Gallard élèvent depuis 32 ans brebis, agneaux, poulets (pour les œufs et la viande ; ils ne sont tués qu'au terme de 120 à 150 jours et vendus 7,10 euros/kg), pintades et oies. Élevés en liberté sur quarante hectares et nourris sainement, ces animaux ont trouvé preneurs : ils figurent à la carte de restaurants célèbres, et de nombreux amateurs de bonne chère à prix raisonnable les achètent directement à la ferme (1). Non loin de là, à Saint-Cyr-les-Colons, Élia, jeune chienne de race border, conduit les chèvres d'Isabelle jusqu'à leur enclos blotti en pleine forêt. Broutant des végétaux variés, elles donnent un fromage très aromatique (1). À Prégilbert (au sud-ouest de Chablis), la pisciculture de Crisenon est alimentée par une source naturelle. Sa température constante est d'environ 12 °C et le débit moyen de 1 500 m³ par heure. On vient de loin s'approvisionner ici en truites fario et arc-en-ciel, saumons de fontaine et ombles chevaliers (1). ★

THIERRY MORVAN

(1) Voir adresses ci-contre dans les achats de Patrick.

NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

CHARCUTERIE : Marc Colin, 3, place Charles-de-Gaulle, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 10 62.

ANDOUILLETTE ET MOUTARDE : cave Le Monde du vin, 14, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 14 44.

VINS : La Chablisienne, 8, boulevard Pasteur, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 89 89 ; Clotilde Davenne, 3, rue Chantemerle, 89800 Prêhy. Tél. : 03 86 41 46 05 ou 06 83 06 07 14 ; Philippe Gouley, La Chapelle Vaupelteigne, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 40 85 ; Olivier de Moor, 4, rue Jacques-Ferrand, 89800 Courgis. Tél. : 03 86 41 47 94 ; domaine du Vieux Château (Daniel-Etienne Defaix), 14, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 14 44.

BISCUITS : Mickaël Body, 21, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 12 78.

FROMAGE : Julie Brechet, 18, rue du Château, 89250 Mont-Saint-Sulpice. Tél. : 03 86 40 13 61.

LE CHEF : PATRICK BOULOTON, L'HARMONIEUX

Ancienne cave naturellement tempérée, le « wine bar-restaurant » La Cuisine au vin a pignon sur rue. Daniel-Etienne Defaix y est pour beaucoup. Ce vigneron gourmet, que rien n'arrête lorsqu'il s'agit de régaler ses contemporains, travaille avec les artisans et les paysans locaux, quand il ne leur propose pas une association pour préserver et développer les produits du terroir. Il a aussi « débauché » Patrick Bouloton, un chef distingué par la critique gastronomique, et qui a fait ses preuves dans plusieurs établissements de l'Hexagone. Patrick, qui dispose d'un potager de 3 hectares créé pour le restaurant, sublime tout ce qui pousse en terres icaunaises (menus de 17 à 39 euros). Il accompagne ainsi son mille-feuille d'andouillette et belles de Fontenay d'une sublime sauce à la moutarde de Bourgogne (la

vraie, pas un banal condiment à base de graines du Canada). Il aime créer des associations harmonieuses et goûteuses : rillettes de truite de Crisenon aux herbes fraîches ; terrine de chèvre à la betterave, avec basilic et coulis de pesto à l'huile d'olive ; salade de légumes aux grattons et pignons ; nems de romaine à la chair de tourteau, rémoulade de radis et céleri branche. Sa truite de Prégilbert à l'oseille est une illustration de l'art de marier onctuosité, croquant, crémeux-mousseux et acidité. Ce chef réservé est incontestablement un artiste. La Cuisine au vin, 14, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 14 44.



LA RECETTE : TRUITE DE PRÉGILBERT À L'OSEILLE

- Dans une casserole, mettre à suer (sans coloration) 30 g de beurre et un échalote ciselée, puis ajouter un gros bouquet d'oseille et laisser fondre 2 à 3 min. Déglacer avec 10 cl de chablis et réduire de moitié.
- Incorporer 15 cl de crème fraîche, réduire à nouveau de moitié. Assaisonner de sel et poivre, mixer, puis passer au chinois. Vérifier la consistance de la sauce, réserver.
- Tailler 250 g de carottes et 300 g de courgettes en julienne, les faire suer avec 20 g de beurre

- (sans coloration) à feu doux jusqu'à cuisson.
- Poêler 4 pavés de truites (sans arêtes), côté peau ; assaisonner de sel et poivre, puis finir la cuisson au four.
- Disposer la julienne de légumes sur l'assiette, poser dessus le pavé de truite et entourer d'un filet de sauce à l'oseille (mettre un ramequin de sauce à part).
- Parsemer de persil plat et de fleur de sel de Guérande.

LES ACHATS DE PATRICK
Poissons : Pisciculture

de Crisenon, 89460 Prégilbert. Tél. : 03 86 81 45 32.

Viandes-volailles : ferme La Fontaine d'Asnières, route de Chablis, 89800 Chichée. Tél. : 03 86 42 43 78 et www.agneaugallard.fr.
Chèvres : chèverie des Prés Coullons, Isabelle Van Brussel-Belot, chemin des Fossés, 89800 Saint-Cyr-les-Colons. Tél. : 03 86 41 48 64 ou 06 08 75 35 72.
Fromages : Les Fromages de Sylvain, 1, Grande-Rue, 89360 Flogny-la-Chapelle. Tél. : 03 86 75 59 74 et www.lesfromagesdesylvain.fr.

LE CHABLIS, LE VIN BLANC RACÉ D'UN TERROIR VERTIGINEUX

Les moines vignerons ont œuvré ici selon une méthode bien établie : ils ont d'abord observé le terroir pour repérer les sols et les expositions les mieux adaptés à la vigne. S'agissait-il déjà, au XII^e siècle, de chardonnay ? On ne le sait pas. En tout cas, c'est le seul cépage (blanc) autorisé de nos jours pour élaborer les chablis (4 catégories : petits chablis, chablis grand cru et premier cru). Au Moyen Âge, l'aire de plantation était bien plus réduite. Les extensions récentes (XX^e siècle) ont eu pour conséquence fâcheuse la production de « petits » ou « sous-chablis ». Le vignoble, dont la surface a été multipliée par cinq entre 1960 et 2010, a gagné des terres bien au-delà des coteaux bordant les rives du Serein. Daniel-Etienne Defaix, descendant d'une famille vigneronne et chablistienne depuis le XVII^e siècle

(domaine du Vieux Château), me montre les sols pentus du clos des Moines – inclinaison de 38 % ! –, sur la côte de Léchet. Selon moi, le meilleur des premiers crus de l'AOC. L'exposition sud-est de ce terroir vertigineux préserve les raisins du soleil brûlant de midi ; ils grossissent moins que sur le coteau voisin des Lys, au sol tapissé de petites huîtres fossilisées. À 500 mètres à peine de là, Vaillon est également un premier cru, mais différent en bouche (terroir caractérisé par des ions ferriques). Il n'y a donc pas un seul, mais des chablis, au-delà du savoir-faire des vignerons, des rendements à l'hectare, de la vinification sur lies fines et de leur « bâtonnage », de la durée d'élevage en barriques ou en cuves, de l'utilisation des levures naturelles du raisin ou de celles vendues par les industriels. La fine

fleur regroupe des vins blancs racés et fins, longs en bouche, au mieux de leur forme après une bonne dizaine d'années en cave. L'impressionnante palette aromatique (fruits frais et secs, fleurs blanches, craie, tilleul, etc.) est souvent rehaussée par des notes minérales plus ou moins prononcées. Ces nectars sont certes à servir sur des mets gastronomiques, mais ils accompagnent aussi simplement fromages de chèvre, volailles, viandes blanches, poissons ou huîtres.



OFFICE DE TOURISME DE CHABLIS