



## œnotourisme en Chablis



**Au cœur de la région de Chablis, le Domaine œnotouristique Daniel-Etienne Defaix propose une séduisante structure d'accueil pour les particuliers et pour les groupes. Situé à l'entrée de Chablis, l'Hôtel Aux Lys de Chablis offre ses 38 chambres \*\* simples mais confortables complétées par une salle de séminaires, un bar (devinez ce qu'on y boit) et un gentil restaurant avec sa carte de produits du terroir sagement diversifiée.**

Par contre, le restaurant **La Cuisine au Vin** est sous la conduite d'un chef de haut niveau qui aime faire entreprendre une promenade originale avec des produits sévèrement sélectionnés (propre production de légumes sous la conduite d'un maître-jardinier, élevage de poulets de qualité). **Patrick Bouloton** est un inlassable chercheur qui sait mettre en valeur le marché, les saisons et, surtout, possède un sens inné de la créativité souriante, une cuisine pleine d'accents et de générosité : une personnalité attachante qui connaît le métier et sait envoyer des préparations aussi intéressantes que diversifiées. Il faut aussi souligner le décor parfaitement unique de cette cave mettant en valeur les mets et vins servis et un service aussi attentif qu'efficacement souriant. Deux menus (24,50 et 39 €) sont complétés par une chatoyante carte.

La famille **Defaix** est installée, dans le prestigieux vignoble, depuis pas moins de 12 générations. C'est en 1987 que **Daniel-Etienne Defaix** décide que c'est le Vin qui doit aller vers le public et non l'inverse. Il ouvre le premier caveau ouvert 7 jours sur 7. Les dégustations proposées sont exemplaires par leur sérieux, leur professionnalisme : on est aux mains de conseillers pas de vendeurs. L'ambiance créée dans cet endroit de charme est un exemple à suivre.

Le vignoble Defaix s'étend sur 26 hectares de chardonnay sur un sol typique se répartissant en « Chablis » (2 cuvées), « Chablis Premier Cru » (3 cuvées) et surtout « Chablis Grand Cru » (Blanchot et Grenouilles). « *On travaille toujours, depuis des lustres, dans le plus pur respect de la tradition vigneronne* » affirme cet atypique et attachant personnage qui aime son métier et sait faire passer ce sentiment à ses visiteurs. Les multiples attentions portées aux divers travaux (récolte à bonne maturité, tri sélectif, pressurage lent,...) conduisent à des vins aussi équilibrés qu'au bouquet intense et racé comme je les aime !



**Franck Chrétien** est le guide du terroir spécialisé en œnotourisme. Vous pourrez, en sa discrète compagnie, partir à la découverte du vignoble et des caves de Chablis dans son minibus climatisé « **Chablis Vititours** ». Parcourir les superbes paysages du vignoble, pénétrer le terroir particulier dans une volonté d'échange culturel. Pendant près d'une heure (12 € par personne), ces contacts avec le pays vous raviront. La visite peut aussi s'étaler sur une demi-journée avec dégustations en cave.

Dans un tout autre style, je vous recommande la visite des **Caves Bailly Lapierre** à Bris-le-Vineux sur plus de quatre hectares d'une ancienne carrière. C'est dans cet endroit magique qu'est entreposée une vaste collection de crémants de Bourgogne à base des cépages typiques de la région (Pinot noir, Gamay, Chardonnay et Aligoté). La cuverie en inox peut accueillir 26.000 hl qui vont patiemment évoluer pour donner des vins de réputation à l'équilibre remarquable.

### CARNET DE ROUTE

- **Hôtel-Restaurant Aux Lys \*\*** – route d'Auxerre, 38 – 89800 Chablis – Tél. 0033.386.42.39.20

- **Restaurant La Cuisine au Vin** – rue Auxerroise, 16 – 89800 Chablis – Tél. 0033.386.18.98.52

- **Domaine du Vieux-Château Daniel-Etienne Defaix** – BP 50 – 89800 Chablis – Tél. 0033.386.42.48.56 – [www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)