

LE VIN BIEN DANS SON ÉPOQUE



L'art de vivre bourguignon accessible à tous

Le domaine Daniel-Etienne Defaix propose une offre œnotouristique complète : visite du domaine, dégustation, restauration et hôtellerie. Les clients sont ravis.

« **B**ien recevoir, c'est un mille-feuille d'attentions », insiste Daniel-Etienne Defaix, du domaine du même nom à Chablis (Yonne). Et pour ça, il faut des moyens, des structures, du personnel et du temps. Bref une « véritable armada », comme le souligne notre vigneron.

A la tête d'un domaine familial de vingt-sept hectares, il se lance dans l'œnotourisme dès 1987. Une révolution pour l'époque. Dans un quartier millénaire de Chablis, il restaure dix-sept maisons médiévales avec des compagnons du devoir. Il y ouvre Le Monde du vin, un caveau où il reçoit le public sept jours sur sept de 10 h à 18 h, dans une ambiance conviviale.

Les visiteurs individuels peuvent déguster gratuitement un à trois Chablis du domaine, en acheter et découvrir un assortiment de liqueurs et alcools de Bourgogne, ainsi que des spécialités cuisinées au chablis du domaine : andouillettes au Chablis, escargots de Bourgogne au Chablis, moutarde de Chablis à la graine de Bourgogne... De quoi émousser leurs papilles.

Les amateurs venant en groupes sont reçus sur rendez-vous. Daniel-Etienne Defaix leur



Daniel-Etienne Defaix, à droite, fait déguster ses Chablis à des touristes venus de Lille. © J.-C. GREUER

propose une prestation personnalisée. Un « guide terroir » leur fait visiter les vignes, leur explique la conduite du vignoble, les différents terroirs...

Un grand chef concocte des plats régionaux

De retour dans les chais, l'œnologie de la cave leur propose une dégustation ludique et commentée de différents vins. « Les visiteurs sont ravis. Ils nous posent beaucoup de questions sur le temps de garde des vins, ainsi que sur les accords mets et vins », rapporte le viticulteur.

L'INITIATIVE

- Création d'un complexe œnotouristique incluant un caveau de dégustation et de vente ouvert sept jours sur sept, un restaurant gastronomique, un hôtel et une galerie d'art.
- 40 emplois directs liés à l'œnotourisme et 15 à 20 emplois indirects.
- Entre 9 000 à 12 000 visiteurs par an.

En 2005, dans les parties attenantes au caveau, Daniel-Etienne Defaix ouvre un restaurant gastronomique : La Cuisine au vin. Il fait venir un grand chef qui concocte des plats régionaux avec les produits du terroir. Un maraîcher cultive des fruits et légu-

mes bios sur le domaine. Des artisans locaux fournissent poulardes et fromages de chèvres fermiers.

Le restaurant se compose de sept petites caves romanes reliées entre elles par une grande nef centrale. Cette architecture et le décor de la salle offrent une ambiance intimiste. Le mobilier design apporte un côté acidulé.

« Nous pouvons recevoir 150 personnes, mais nous nous limitons à 35 personnes que nous choisissons. Les prix de nos menus oscillent entre 29 et 39 euros, car notre démarche

est : bienvenue à tout le monde sans barrière de prix. » Et ça marche, car depuis cinq ans, le restaurant augmente son chiffre d'affaires de 15 % chaque année.

Pour compléter son offre, Daniel-Etienne Defaix prend des parts dans un hôtel situé à l'entrée de Chablis en 2003 : Le Lys de Chablis. En 2010, sa fille en prend la direction et ouvre un bistrot gourmand. Là aussi, les visiteurs sont choyés. « Nous avons créé une fausse montagne sur laquelle nous avons planté une collection ampélographique de 900 pieds de tous les muscats du monde. » Sur place, les clients sont mis en relation

avec des partenaires locaux proposant des balades en quad, du karting ou du spa, selon leurs envies.

L'entrepreneur bourguignon a pensé à tous ses visiteurs, pas seulement aux hommes amateurs de vins. Dans une galerie, il expose les œuvres d'artistes du monde entier. De quoi occuper les épouses qui

n'ont pas le même amour du vin que leurs maris. Même les enfants ne sont pas oubliés.

« Au caveau et au restaurant, nous leur mettons à disposition des carnets de coloriage », précise Daniel-Etienne Defaix.

Notre vigneron vient aussi de lancer une offre spécialement dédiée aux couples : « la Chablis box ». Elle est particulièrement prisée des Parisiens, puisque le domaine Defaix n'est situé qu'à une heure trente de la capitale. Pour 249 euros, les amoureux s'of-

frent une escapade de deux jours comprenant : un menu gastronomique le soir, une nuit en chambre double

avec petit-déjeuner, une dégustation commentée et un repas terroir le midi. Là encore, le concept plaît beaucoup.

« Aujourd'hui, nous recevons entre 9 000 et 12 000 touristes par an. C'est plus que l'office du tourisme », se félicite Daniel-Etienne Defaix. La récompense du travail de toute une vie.

Christelle Stef