



Lettre d'info Domaine Daniel-Etienne DEFAIX Chablis

HIVER 2007-2008

- ❁ Daniel-Etienne DEFAIX élu Homme de l'année par le Mag "Bourgogne Aujourd'hui". (page 1)
- ❁ L'Oenotourisme se développe, "l'Yonne Républicaine" du 21 Novembre 2007 (page 4)
- ❁ 3 Burgondia d'Or pour les 3 Chablis DEFAIX présentés (page 5)
- ❁ Guide Gilbert et Gaillard des Vins 2008 : 2 Chablis du domaine à l'honneur (page 5)
- ❁ Guide Hachette 2008 : le Chablis Premier Cru Les Lys obtient l'Etoile (page 6)
- ❁ La presse British parle des Chablis Defaix : Rosemary George "The Wines of Chablis" et "The Independent", les 50 meilleurs vins (page 6-7)
- ❁ Congés annuels de la cave de Chablis en Janvier et du restaurant la Cuisine Au Vin (page 8)
- ❁ En avant première, le menu de St Valentin 2008 du restaurant la Cuisine au Vin (page 8)

Daniel-Etienne DEFAIX élu "Homme de l'année" par le magazine "Bourgogne Aujourd'hui".

C'est un grand honneur que le magazine « Bourgogne Aujourd'hui » offre chaque année à un Bourguignon en l'élisant : Homme de l'année. Cet homme ou cette femme est choisi par les journalistes et leurs comités pour ses valeurs qui hissent la région et ses produits. Au-delà de la qualité de ses Chablis et de ses multiples activités et créations d'entreprises, ce sont tous les efforts d'accueil du vigneron depuis 20 ans pour donner le meilleur visage à l'oenotourisme Bourguignon qui ont été salués. Les mots ne sont pas assez forts pour remercier les journalistes et lecteurs ayant participé au vote et c'est avec un immense plaisir que nous vous livrons l'article de 2 pages en entier.



L'homme de l'année

Daniel-Etienne Defaix, un défricheur à l'honneur

Précurseur de l'œnotourisme, amoureux du patrimoine de son vignoble, promoteur infatigable de chablis, Daniel-Etienne Defaix est tout simplement un ambassadeur du vin. Mieux, d'une certaine idée du vin...

REPÈRES

1960 : Naissance.

1978 : Création du domaine Daniel-Etienne Defaix.

1984 : Membre de la commission pour la création d'une table gastronomique à Chablis. Le projet débouchera sur l'émergence de l'Hostellerie des Clos.

1987 : Ouverture du caveau "Le Monde du vin" à Chablis. Des magasins du même type ouvriront à Vézelay (1990) et à Troyes (2004).

1995 : Reprise des vignes familiales. Le domaine totalise 26 hectares.

2002 : Reprise de l'hôtel "Aux Lys" à Chablis.

2005 : Ouverture du restaurant "La Cuisine au Vin" à Chablis.

14, rue Auxerroise
BP 50 - 89800 Chablis
Tél. 03 86 42 14 44
www.chablisdefaix.com

Cœnotourisme", le mot a été en vogue tout au long de l'année 2007. En honorant Daniel-Etienne Defaix, c'est l'un de ces précurseurs qui reçoit les hommages. Et avec lui tous ceux qui ont fait avancer la cause de l'accueil en Bourgogne. Il y a vingt ans, Daniel-Etienne Defaix inaugurait sa première réalisation en la matière : un caveau de dégustation au centre de Chablis. Un investissement remboursé plusieurs fois. Preuve par l'exemple que le potentiel œnotouristique était, et reste certainement encore, sous-exploité en Bourgogne. Une réussite qui a suscité d'autres vocations dans son sillage. Mais la clairvoyance commerciale de Daniel-Etienne Defaix n'explique sans doute pas entièrement sa réussite. Il y a quelque chose du bon samaritain chez lui, un mélange d'humanisme et de mysticisme qui rend le personnage attachant. Une générosité, une envie de tous les instants de faire partager son bonheur de travailler dans un vignoble largement reconnu. Nous l'avons rencontré longuement dans le cadre de la préparation du dossier œnotourisme de *Bourgogne Aujourd'hui* 77. Lorsqu'il évoquait les écriteaux, bien peu engageants, que l'on pouvait lire sur les portes des domaines et maisons, il y a quelques années, son indignation n'était pas une posture. "Pas de vins à vendre. Nous exportons tout. Comment un vignoble avec une si belle image pouvait

recevoir aussi mal les gens qui faisaient de la route pour s'y rendre ?", se navrait-il. Daniel-Etienne Defaix a depuis ouvert un restaurant (La Cuisine au vin) et repris un hôtel (Aux Lys). Passionné par l'architecture, amoureux de vieilles pierres. Il investit, restaure, une partie du patrimoine chablisien. Exemplaire, Daniel-Etienne Defaix l'est aussi côté vin. À la tête d'un domaine de 26 hectares, il n'hésite pas à élever longtemps ses vins jusqu'à dix-huit mois. Et à les garder encore quelques mois en cave avant la commercialisation. Au final, les premiers crus sont commercialisés cinq à six ans après la récolte. Des vins arrivés à la plénitude à leur rythme et non au rythme du marché. Un particularisme dans un vignoble dont le succès ne se dément pas. L'année écoulée a aussi été marquée par le retour d'un franc beau temps du côté de la commercialisation des vins de l'ensemble de la région. Si le blason de l'œnotourisme a brillé de mille feux, ces derniers temps, c'est que la crise les a bien attisés... Il serait bien dommage qu'ils s'éteignent si vite. Notre homme de l'année est en quelque sorte une piqure préventive. C'est aussi une certaine idée du vin qui est en jeu. Certains basculent inexorablement dans le monde du grand luxe, avec ce que cela comporte d'inaccessibilité, de carcan et de snobisme. Nous formons le vœu que les Bourguignons sauront se souvenir longtemps que le vin est avant tout une histoire de rencontre, de convivialité, de bons moments passés ensemble.



ÉCONOMIE / Le chablis, porteur de découvertes

L'œnotourisme se développe



Le viticulteur Daniel-Etienne Defaix, ici dans son restaurant La cuisine au vin, est le pionnier de l'œnotourisme à Chablis. Il s'y investit depuis plus de vingt ans.



Pleins feux **Chablis**

Le célèbre vin est de plus en plus un tremplin pour découvrir la gastronomie et le patrimoine. Des vigneron s'investissent en ce sens.

« En revenant de mes études d'œnologie voici plus de 20 ans, je me suis aperçu que tout Chablis exportait ses vins... Mais les lcaunais et les touristes ne pouvaient ni y déguster du chablis (sauf dans les cafés) ni en acheter, car c'était porte close chez les vignerons. J'ai trouvé cela aberrant : disposer d'un nom de vin aussi connu dans le monde et avoir aussi peu d'hospitalité ».

C'est à partir de ce constat que le viticulteur Daniel-Etienne Defaix, issu de vieilles générations locales de vignerons, décida de créer un premier caveau, « avec deux salariés pour qu'il soit ouvert tous les jours de l'année. La dégustation est gratuite et les personnes ont la liberté d'acheter ou pas ». Ce principe a rencontré « un succès fou et, deux décennies après, il y a au moins 20 caveaux ouverts en permanence chez les confrères », se réjouit le viticulteur.

« Vieilles recettes locales »

Dès 1966, Daniel-Etienne Defaix a fondé L'Hostellerie du Clos, « une grande table étoilée Michelin, afin de relier la gastronomie au vin ». Plus récemment, « nous avons racheté un autre hôtel », dit-il, auquel s'est adjoint un restaurant de terroir, avec une cuisine abordable, « répondant aux besoins des gens traversant la région pour travailler ». Côté terroir, « nous avons lancé depuis un an une gamme de produits gastronomiques cuisinés au chablis, selon de vieilles recettes locales, pour qu'elles ne tombent pas dans l'oubli ». Autre fierté du vigneron, c'est l'achat, dans les années quatre-vingt-dix, « de tout un quartier de Chablis, comportant une quinzaine de maisons du IX^e au XII^e siècle, devant être démolies pour construire un supermarché : je trouvais cela scandaleux ». Durant dix ans, Daniel-Etienne Defaix emploiera des compagnons « pour sauver ces ruines ». Il y ouvrira le restaurant La cuisine au vin, « où les convives découvrent un patrimoine local sauvé et partagé, en mangeant dans des caves qui ont de 600 à 1 100 ans ».

D'autres viticulteurs s'y mettent

En une vingtaine d'années, le domaine est passé « d'un à 40 salariés, grâce à un œnotourisme actif ». Et, assure le chef d'entreprise, « ce n'est pas fini : nous envisageons l'an prochain de créer un musée », annonce Daniel-Etienne Defaix, sans vouloir en dire davantage. Il confie sa satisfaction de voir que d'autres de ses confrères s'engagent localement dans l'œnotourisme : « Cela ne peut qu'être favorable au rayonnement de Chablis ».



Burgondia d'Or :

3 Chablis du domaine présentés , 3 Médillés

Le Collège d'Analyse sensorielle des Burgondia d'Or se réunit deux fois par an, entre professionnels et amateurs oenophiles, pour déguster les meilleurs vins de Bourgogne. Ce concours est officiellement reconnu par l'administration française (j.o. du 27/01/96), ainsi que par la commission de la communauté européenne (j.o. du 15/11/96). Il attribue sa distinction: le Burgondia **à seulement un tiers des vins présentés**. Les Burgondia d'Or récompensent les producteurs et assurent aux consommateurs qualité et plaisir.

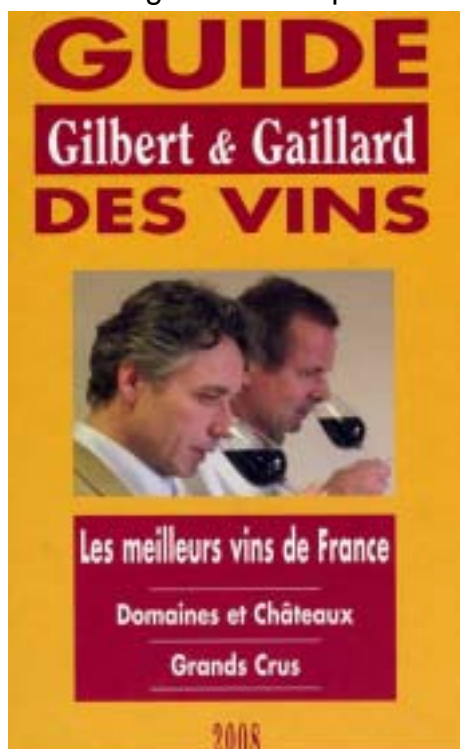
Lors de la dernière session, nos 3 chablis présentés qui resteront en vieillissement bouteilles jusqu' à l'automne 2008 ont tous remporté les fameux diplômes et distinctions !



Guide Gilbert & Gaillard 2008

2 Chablis Premier Cru très bien notés

Le Guide Gilbert & Gaillard des vins est un des guides les plus vendus en France pour l'amateur de vin. Véritable annuaire de producteurs, il recense plus de 4 000 vins dégustés à l'aveugle par des professionnels de la filière vin. Pour l'édition 2008, notre production, actuellement en mûrissement mais qui sera disponible en fin d'année obtient déjà deux très belles notes en tête du classement. C'est une immense satisfaction pour suivre le si grand et si réputé millésime que le 2000 commercialisé actuellement !



89/100 Domaine du Vieux Château

■ 1^{er} cru Les lys 2001 : Robe d'un joli jaune d'or. Nez ouvert, notes de citron confit, de foin coupé. La bouche séduit par son ampleur, son gras, sa fraîcheur acidulée au service des parfums. Belle finale citronnée. Prix Env. : 22,00 EUR
Où le trouver : A la propriété
Daniel-Etienne Defaix - Tél. : 03 86 42 42 05

91/100 Domaine du Vieux Château

■ 1^{er} cru Vaillon 2001 : Robe jaune d'or lumineuse. Nez épanoui aux accents fumés, minéraux, fond de citron bien mûr. Bouche remarquable d'harmonie, charnue, fraîche, parfumée, belle bouteille. Prix Env. : 22,00 EUR
Où le trouver : A la propriété
Daniel-Etienne Defaix - Tél. : 03 86 42 42 05

Guide Hachette 2008

1 étoile pour notre Chablis Premier Cru Les Lys 2001

Le Guide Hachette est le best seller en vente de guides des vins depuis plus de 20 ans ! Il est également le plus fourni avec plus de 10000 vins cités. Nous ne présentons pas de vins chaque année à tous les guides ou concours mais nous reconnaissons que d'être seulement cité dans ce guide est déjà un signe de qualité, même si le meilleur choix et le meilleur verdict restera toujours celui du consommateur avec ses propres goûts. Notre Chablis Premier Cru Les Lys a su être à la hauteur des jurys malgré son âge particulier parmi les centaines d'échantillons de vins jeunes. Il a même obtenu 1 étoile et un article flatteur auquel nous pourrions ajouter une des plus belles citations des moines cisterciens « N'est grand vin que celui qui sait vieillir ».

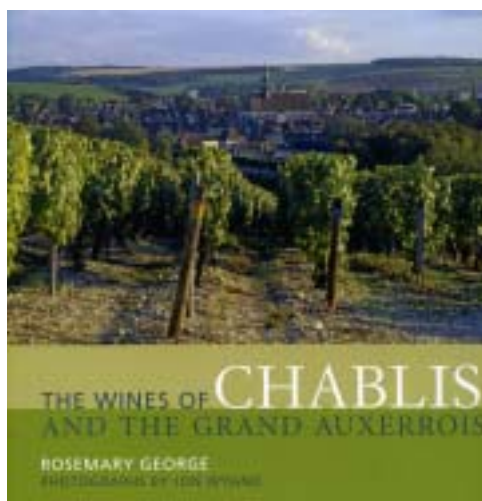


DOM DU VIEUX CHATEAU Les Lys 2001 *

Il existait jadis une St Vincent laïque et républicaine promenant le buste de Marianne. On y aurait pourtant servi ces Lys sans problème, vu leur qualité. Ce domaine est réputé riche en surprise et il ne fait rien comme les autres. Trente six mois de cuve, un 2001 ! Finesse, complexité, souplesse : on aimerait passer les années aussi bien que lui. Les dégustateurs ont été séduits par sa relative jeunesse. Profitez en sans attendre évidemment.

The Wines of Chablis Rosemary George

Outre manche, les vins de chablis ont la côte et ils restent les vins blancs secs les plus consommés par notre amis britanniques. Rosemary Georges est une des premières femmes diplômées du Master of Wines mais elle est également une des écrivains du vin les plus connue et lue dans le Monde anglophone. Elle affectionne énormément les vins de Chablis, pour lesquels elle a déjà consacré maints ouvrages. Elle nous livre ici pour cette dernière édition un éloge passionnel des chablis Daniel-Etienne DEFAIX et de tout le travail et la persévérance dont il fait preuve pour construire à Chablis le meilleur accueil aux visiteurs.



DOMAINE DANIEL-ETIENNE DEFAIX

MILLY

Daniel Defaix is a welcoming and expansive host. He exudes so much enthusiasm that it is difficult to leave. On my first visit, I was seriously late for my next appointment, and on another occasion he treated me to a 1949 Les Lys. In the spring of 1998 it was amazingly lively, with good acidity and vivacity as well as mineral notes and underlying hints of mushrooms, *sous bois* and truffles. And it had been made by his grandfather in a cement vat.

Daniel makes a very distinctive style of Chablis. He believes firmly in a long *élevage* on the lees, but in tank, not in wood. The lees are left for several months – ten for Chablis and two years for the Premiers Crus, with regular stirring, which makes for a more concentrated and developed flavour. Daniel explains that you must wait for the yeast to decompose, a process which can take several months. Enzymes are released which enhance the structure of the wine, but these are liberated only when the yeasts die. Natural yeasts reinforce the *terroir* of the wine.

For Daniel, wood is an addition: 'it transforms a wine, and can hide the truth, whereas *terroir* never lies.' Thus he prefers to sell older wines that are already mature in bottle, for you need the long *élevage* to obtain the necessary gunflint minerality.

On my most recent visit I was treated to a comparative tasting of 1998 and 1999 Les Lys, Vaillons and Côte de Léchet – the three Premiers Crus which form the main-

stay of Daniel's 25 hectares. He also has 6ha of Chablis, some Grand Cru Blanchots and has recently acquired a small plot of another Grand Cru, Grenouilles. Daniel is adamant that you do not get fine wine from young vines: the average age of the vines on his estate is 40, and one of the attraction of the plot of Grenouilles was the age of its 40- to 80-year-old vines. Old vines give a certain texture – what Daniel calls *du grain* – to the wine: you simply don't get that with young vines.

Back to our comparative tasting: the Vaillons was rich and powerful, more honeyed, and almost sweet. Côte de Léchet has very poor soil – we could see the slope from Daniel's office: it is pure pebbles – and its wine was very harmonious, while les Lys had distinctive mineral notes. The 1999 Les Lys was quite steely and youthful. Daniel suggested that the Vaillons was between Les Lys and Côte de Léchet in character: I could have happily spent the whole afternoon trying to decide which I preferred, without coming to any firm conclusions. Later in the week, the 1998 Les Lys was the perfect foil for dinner at Auxerre's best fish restaurant, La Salamandre.

As for the Grenouilles, Daniel's plot comprises just 50 *ares*, at the top of the slope. The 2002 is his first Grand Cru wine, and a quarter of it has been fermented in barrels. In the autumn of 2005 the wine was rich and rounded, or to quote Daniel: *c'est époustoufflant!* He is not a man to stand still: his newest project is the renovation of a group of some of the oldest houses in Chablis, in the main street, dating back to the early Middle Ages, in the cellars of which he has created a *sympathique* restaurant, La Cuisine au Vin.



Daniel Defaix, labels at the ready for his distinctive Chablis.

Le bonheur au pluriel !

L'an passé, le Chablis Premier cru Côte de Léchet de Daniel-Etienne DEFAIX était classé par la revue Decanter dans le top 100 des meilleurs vins du monde et en ce passage d'année 2007-2008 c'est le Chablis Premier Cru Les Lys 2000 qui vient d'être classé parmi les 50 meilleurs vins par l'hebdomadaire anglais « THE INDEPENDENT » !

Que dire de plus sans frôler l'orgueil qui serait un péché !

Cheers !!! Ladies and Gentleman !

A votre bonne santé Mesdames Messieurs les Anglais !

THE  **INDEPENDENT**

Remarkably sprightly for a seven year old, this premier cru chablis from the Chablis house of Defaix exhibits subtle aromatic qualities, and while it's both richly concentrated and elegantly dry on the palate, the time spent in bottle is showing those extra, complex mineral characters that only the best chablis develops in time. Worth splashing out on a case, and sharing the expense with friends.



2000 Daniel-Etienne DEFAIX
Chablis Premier Cru Les Lys

THE 50 BEST WINES

Congés annuels en Janvier de la cave de Chablis Le Monde du Vin et de notre restaurant la Cuisine Au Vin

Cave Defaix - Le Monde du Vin
14 Rue Auxerroise
89800 Chablis
Tél / Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com
www.lemondeduvin.fr

Hôtel aux Lys de Chablis
38 Route Auxerroise
89800 Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 – Fax : 03 86 42 80 04
www.hotel-lys-chablis.com
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

Notre cave de Chablis **Le Monde du Vin** fermera pour **congés annuels du 1er au 31 janvier**. Durant cette période vous pourrez néanmoins nous joindre en semaine à nos bureaux de Milly à 1 km de Chablis (du lundi au vendredi de 9 à 12 et de 14 à 17 heures)
Tel : 03.86.42.42.05 – [chateau@chablisdefaix.com](mailto:caveau@chablisdefaix.com)

Notre **Restaurant La Cuisine au Vin** fermera pour **congés annuels du 23 décembre au 31 janvier**.

La reprise est prévue pour le 1^{er} février 2008, et en particulier le week-end du 2 et 3 février pour la grande Saint Vincent du Chablisien qui cette année sera au village de Poinchy (à 1 km).

Si vous décidez de réserver une table pour **la grande Saint Vincent les 2 ou 3 février** ou pour **la St Valentin le 14 Février**, nous vous encourageons très vivement à le faire au plus vite par mail à lacuisineauvin@chablisdefaix.com car une foule immense est attendue et nous recevrons en priorité nos clients ayant réservés.

Notre Hôtel Aux Lys de Chablis sera en **congés annuels du 23 décembre au 14 janvier**.

Pour contacter le service réservation :

tél : 03.86.42.49.20 ou email hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

Menu de la St Valentin 2008 à notre restaurant la Cuisine au Vin

Notre Chef Patrick Bouloton vous prévoit un magnifique Menu pour la Saint Valentin le jeudi 14 février 2008 et comme chaque année à un prix doux comme un câlin : 35€ !!!
Ne réservez pas à la dernière minute, l'an passé nous avons refusé avec regrets beaucoup d'amis et clients qui n'avaient pas réservé !

Menu St Valentin du 14 février 2008

Mises en bouche

*Duo de Venus et saumon confit au gingembre,
mesclun de jeunes pousses*

*Coquille de Saint Jacques dans son nid d'amour au Chablis,
fondue d'endives*

*Le mignon juste sauté,
sucs de cuisson du veau aux zestes d'orange,
galette dorée « Belle de Fontenay »*

*Millefeuilles amoureux de chèvre frais
aux pistaches, raisins, abricots, noisettes
sur le délice de l'escargot*

*Biscuit tendre au chocolat,
crème brûlée aux fruits de la passion,
coulis exotique*

Restaurant la Cuisine au Vin
16 Rue Auxerroise
89800 Chablis
Tél : 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com
www.lacuisineauvin.com