

Ma rupture avec la gauche par Jean-Claude Michéa

Marianne

www.marianne.net

N° 828 Du 2 au 8 mars 2013

HISTOIRE
Comment nous sommes devenus français
par Jean-François Kahn



CES ÉLITES QUI CRACHENT SUR LA FRANCE

Oui, la situation est très grave.
Faut-il pour autant dénigrer notre pays
à tout bout de champ ?

L'AFFAIRE DSK-IACUB



Une balle dans le cœur

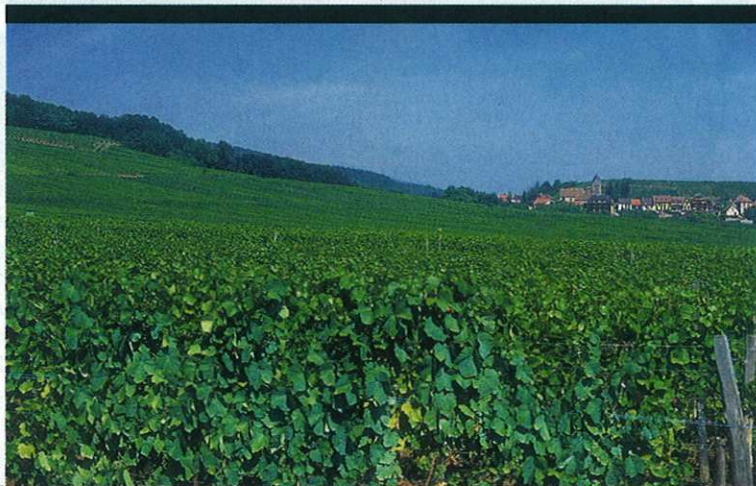
PAR NICOLAS BEDOS

L. 12811 - 828 - F. 3,00 €



DOMAINE DANIEL-ÉTIENNE DEFAIX UN CHABLIS COMME EN BUVAIENT LES MOINES

Perpétuant à la fois les principes monastiques et la tradition familiale séculaire, ce vigneron d'exception résiste à la marchandisation rampante qui sévit sur ce terroir. **Par Périco Légasse**



photos: dr

Nous ne répéterons jamais assez que c'est au monachisme cistercien et clunisien que la France doit son patrimoine viticole et les fondements de l'appellation d'origine. Citeaux et Cluny, fleurons de la mémoire bourguignonne et berceaux de la civilisation du vin. Il y a mille ans, les moines de l'abbaye de Pontigny, située sur les bords du Serein, sélectionnèrent de grands terroirs pour que naisse le vignoble de Chablis. Une certaine idée de la

vigne plus ou moins bien exploitée de nos jours, notamment dans le Chablisien, où les marchands du temple ont souvent remplacé les disciples de l'AOC. Descendant d'une ancienne et glorieuse lignée d'hommes de la vigne, Daniel-Etienne Defaix perpétue à la fois les principes monastiques et la tradition familiale séculaire. « *Le coup de main de notre maison réside dans un grand nombre d'attentions : récolte à bonne maturité avec élimination par tri des grains verts ou moisis ; pressurage lent de trois heures en séparant les cuvées et*



Domaine Daniel-Etienne Defaix, cave de dégustation et vente : Le Monde du vin, 14, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 14 44. Chablis vieilles vignes 2010 : 14 €. Chablis 1^{er} cru Vaillon 2010 : 25 €.

en ne conservant que les têtes de cuvée ; débourbage statique, naturel et soigné ; fermentation alcoolique en milieu naturel (levures indigènes) à basse température (18 °C) pour conserver le glycérol naturel du raisin et son côté floral », confie le vigneron. Ce domaine se singularise également par un bâtonnage des lies fines tous les mois, pendant dix-huit mois, sans soufre, uniquement sous protection du gaz carbonique issu de la fermentation.

Cette autodestruction des levures, dénommée « autolyse », enrichit le vin en arômes propres à son terroir d'origine. Elle lui confère, avec le temps, une plus grande amplitude, des arômes tertiaires et de fruits frais. Mais également une structure de garde en formant le « gras du vin » et en renforçant son potentiel et sa persistance aromatiques. Les filtrations et les collages ne sont pas systématiques (pourquoi retirer ce qu'on a tant attendu ?) et la mise en bouteilles est réalisée sous azote. Les vins sont conservés de six à douze mois en bouteilles au chai avant commercialisation. Les chablis-villages ont alors deux années de vie et les premiers crus, entre quatre et six ans. Un grand terroir se fait toujours attendre un petit peu, mais le rend bien quand on le respecte. A déguster sur des langoustines, des escargots ou un poulet chasseur. ■

LA CUISINE AU VIN

LE VIGNERON QUI DONNE À MANGER

Il existe des restaurateurs qui possèdent un vignoble. Les vignerons qui sont d'authentiques restaurateurs sont plus rares. C'est pourtant le cas de Daniel-Etienne Defaix, dont l'épouse, Anne-Claire, tient l'hôtel Aux lys de Chablis, mais aussi un restaurant gastronomique au cœur du village, La Cuisine au vin. Une maison aux murs chargés d'histoire,

dont la table traditionnelle cultive les saveurs de l'endroit et de la saison. Servis dans une cave voûtée, les repas prennent une connotation monacale, mais avec la faconde bourguignonne. On décline ici les spécialités régionales : œuf poché au chablis façon meurette, le jambon braisé au chablis et ses tagliatelles, pintade de la ferme Gaillard farcie au chou, sans

oublier le plateau de fromages avec d'exquis époisses, soumaintrains ou chaources locaux. Une occasion rêvée de se détendre et de gourmandiser dans une auberge de village vouée aux gais mariages du verre et de l'assiette. ■

La Cuisine au vin, 16, rue Auxerroise, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 18 98 52. Menu à 47 €. **Bistrot de l'hôtel Aux lys de Chablis** : carte 35 €.

