

N°31  
DÉC.  
JANV.  
FÉV.  
2018

C E U X Q U I F O N T L E V I N

# VIGNERON

SPÉCIAL  
CHAMPAGNE  
VIGNERONS DE TERROIRS

MAISONS DE CHAMPAGNE  
DES CUVÉES DE FÊTE



## JEAN-LOUIS TRAPET

À Gevrey-Chambertin,  
dans le velours grenat de  
ses grands vins s'illustre  
la magie bourguignonne,  
cette rusticité tout en  
modernité qui la rend  
éternelle, hors du temps  
et des modes.

CHÂTEAU  
RAYAS

BARONE DI  
VILLAGRANDE

THIBAUD  
BOUDIGNON

MALARTIC  
LAGRAVIERE

COGNAC  
DELAMAIN

LA CHABLISIENNE

L 19054 - 31 - F. 12,00 € - RD



# Jean-Louis TRAPET

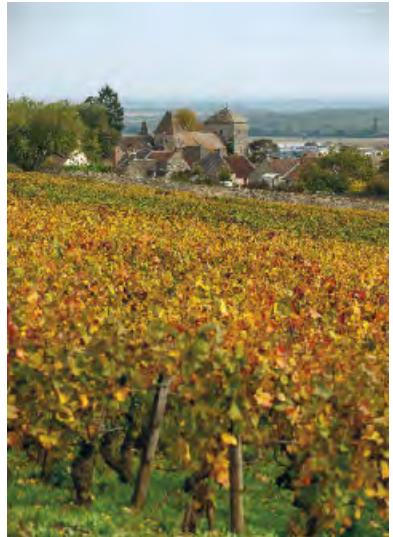
LE VEILLEUR DE GEVREY-CHAMBERTIN

*Il veille sur ses vins, il veille sur le temps, il veille sur ce patrimoine de vignes dont il a coutume de dire qu'il n'est qu'un passeur pour les générations à venir. En réalité, même s'il s'en défend, dans sa sincère humilité et sa touchante humanité, Jean-Louis Trapet fait bien plus que laisser le terroir se glisser dans le grenat de ses gevrey-chambertins. Sa femme Andrée à ses côtés, il a porté ses vins à un haut degré d'émotion.*

PAR LÉA DELPONT • PHOTOS JON WYAND



JEAN-LOUIS TRAPET



## DÉPOSITAIRE D'UN PATRIMOINE, IL EST IMPRÉGNÉ MAIS PAS PRISONNIER DE LA TRADITION AFIN DE DONNER CORPS AU TERROIR DANS SES VINS.

**U**n mot revient sans cesse dans la bouche de Jean-Louis Trapet : le temps. Le temps qu'il fait, le temps qui passe. L'héritage des siècles, l'avenir du vignoble. La saisonnalité, l'âge des vignes, le vieillissement de la bouteille. Tout est temps, durée, lenteur, patience. Une denrée rare de nos jours ... Le vigneron de Gevrey-Chambertin, né en 1965, "millésime à oublier" selon son père, cultive ce luxe avec délectation, s'exprimant posément, doctement, en homme libre qui refuse de céder au tourbillon de l'instantanéité. Érudit malicieux, il résiste en lisant Pline l'Ancien à la veillée. Féru d'histoire locale, capable de remonter toute la chrétienté jusqu'aux tribus celtes et de nommer chacun des vieux outils laissés par ses ancêtres, le Bourguignon puise sa force sereine dans deux mille ans d'héritage et "la conscience des lieux". Le temps et le lieu, l'alpha et l'oméga.

Dépositaire d'un trésor acquis par son arrière-arrière-grand-père, les trois

grands crus au faîte de la propriété, Jean-Louis a amené le domaine familial au sommet de la côte de Nuits en serviteur respectueux des anciens, imprégné mais pas prisonnier de la tradition afin de donner chair au terroir dans le velours rouge et puissant du gevrey-chambertin. Il s'est ouvert à la biodynamie dans les années 1990. Et à d'autres expériences iconoclastes. "Je n'ai rien inventé, l'appellation est un bien commun", répète-t-il, soucieux de s'inscrire dans la longue chaîne humaine qui a façonné les climats de Bourgogne. L'entrée du chai, passage initiatique dans un foudre stylisé, symbolise son humilité. Il faut courber la tête pour pénétrer dans le ventre du chêne, sous la voûte reconstituée en douelles de barriques. À la cave, derrière une double grille, reposent des Latricières 1904, l'année où ce grand cru vénéré, mémoire de la famille, entra dans le domaine. L'énergie froide de la toute proche combe Grisard, propice au ralentissement du cycle végétatif du pinot noir, y combat le rayonnement

solaire de cailloutis calcaires, donnant à ce nectar son immortelle tension et ses plus subtiles essences.

Le domaine Trapet occupe toujours la maison achetée par Louis, venu de Chambolle-Musigny en 1870 épouser une demoiselle de Gevrey. Les Trapet travaillaient pour le compte d'une famille bourgeoise mais avaient enfin réussi à acheter des vignes quand le phylloxéra atteignit la Bourgogne, et Gevrey en 1881 au Clos Saint-Jacques. Louis Trapet, qui recevait les vignerons en service militaire à la garnison de Dijon, s'était lié d'amitié avec un homme du Midi, où le puceron avait déjà fait beaucoup de dégâts. Tandis que ses voisins s'escrimaient à essayer d'empêcher sa progression en injectant au pied des ceps du sulfure de carbone, lui avait pris le parti du greffage sur pieds américains. "Mais la Société agricole de Côte-d'Or interdisait cette pratique, inquiète de trahir l'expression de nos climats avec une racine étrangère", raconte Jean-Louis Trapet, pas complètement



## À LA CAVE REPOSENT DES LATRICIÈRES 1904, L'ANNÉE OÙ CE GRAND CRU VÉNÉRÉ, MÉMOIRE DE LA FAMILLE, ENTRA DANS LE DOMAINE.

insensible au souci des autorités de protéger l'intégrité bourguignonne.

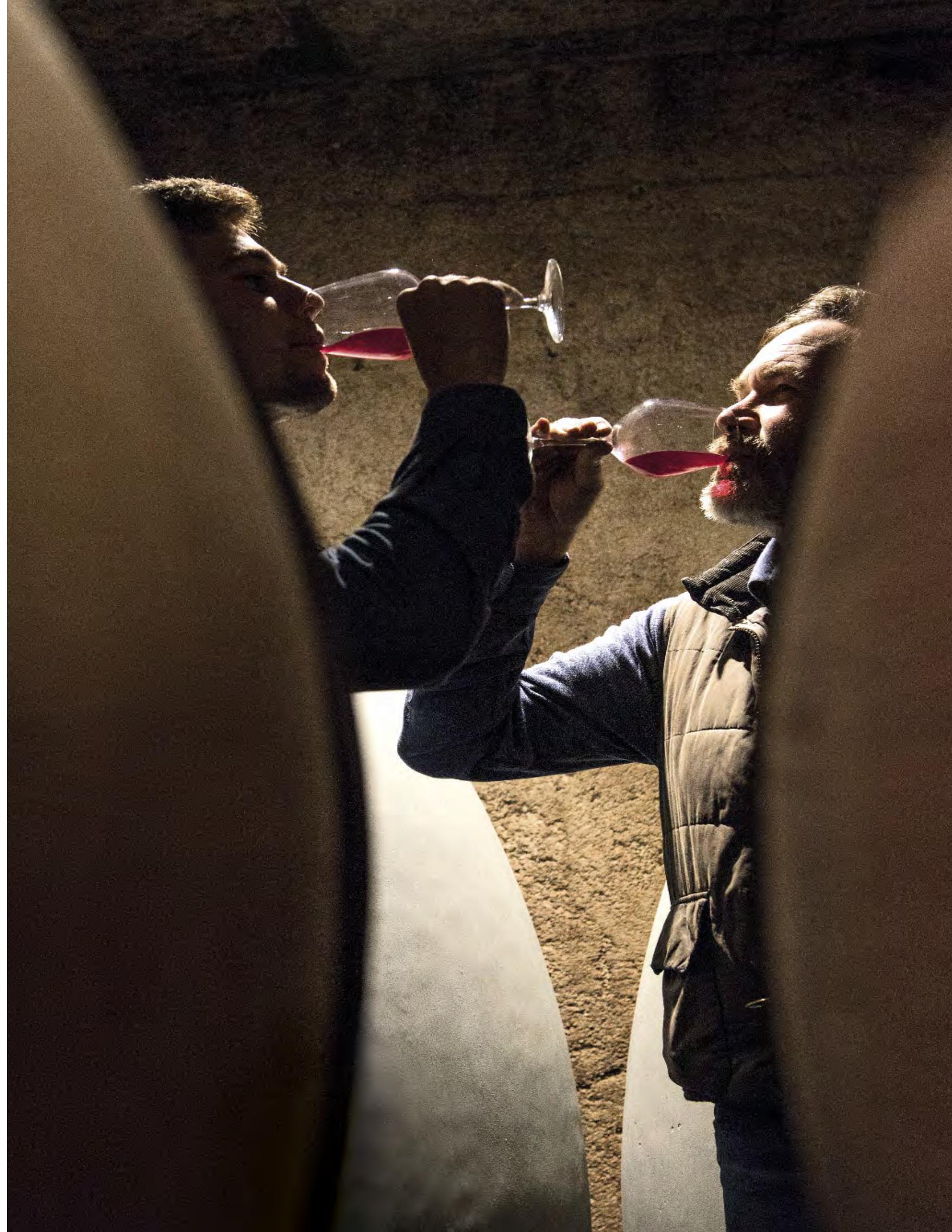
Son ancêtre, ne pouvant se résoudre à voir dépérisser ses vignes, se faisait envoyer des porte-greffes par son compère du Sud. L'américaniste, faisant fi des sulfuristes, allait en calèche clandestinement chercher son précieux butin à la gare de Chagny, en Saône-et-Loire, pour démarer ses greffes avec trois ans d'avance sur l'autorisation finalement accordée dans le département. Survint la sécheresse de 1893, qui finit d'anéantir ce qui restait du vignoble autochtone affaibli. À l'exposition générale qui précède la vente des Hospices de Beaune, Louis Trapet choisit de présenter le fruit de ses premières vignes greffées. Courtiers et viticulteurs, séduits par cet En Egot 1888, furent encore plus surpris que le sieur Trapet ait du vin à vendre, alors que les niveaux étaient au plus bas du fait des ravages du phylloxéra. Et grâce aux bonnes ventes de 1893 et des suivantes, la famille Trapet put acquérir ses trois grands crus de

Gevrey, somptueux finages "*où coule le sang bleu du pinot noir*".

D'abord quelques arpents de Chappelle, terroir chaud délivrant sans retenue des vins volubiles et magnifiques, irisés de fragrances de violette et de framboise. Puis 35 ouvrées (1,5 hectare) des Latricières en 1904, littéralement "terres pauvres". Leur texture fine et gracieuse est plus longue à se dévoiler, moins sociable mais encore plus soyeuse en explorant les profondeurs de sous-bois et de truffières, passé l'austérité de sa première décennie. Et enfin le grand, l'immense Chambertin en 1919. C'est le seigneur du domaine, l'équilibre en majesté, charnel et puissant, magistral. La quintessence pure et serrée des grands crus goûts sur fût, à l'étoffe de griotte déjà intense traversée d'éclats d'anis, de fenouil et de cacao amer, ne demande qu'à se déployer en pétales et ramages voluptueux. "Mais il faut dix à quinze ans pour que revienne le goût du lieu", estime leur zélé majordome.

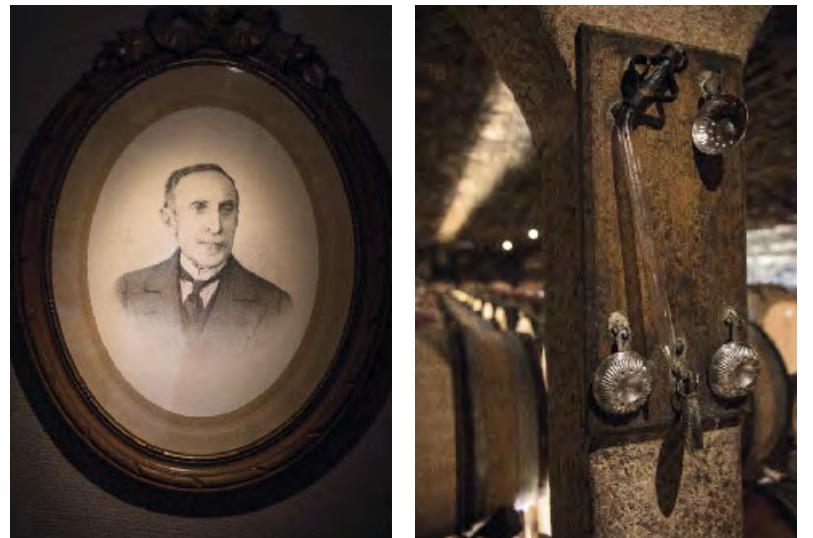
Pierre-Arthur, fils de Louis, continua d'étendre la propriété avec "un système de gestion rigoureux, une récolte sur pied et deux en cave, et un portefeuille d'actions boursières qui lui permit de transmettre un domaine de 16 hectares dans les années 1930", explique son arrière-petit-fils. Lui observe, circonspect, "ce monde de la finance aux antipodes, dicté par des microsecondes", qui s'invite dans le vignoble avec les fonds d'investissement. "J'espère qu'ils auront l'intelligence de confier leurs terres à des jeunes qui ont la conscience des lieux. La vigne ressemble à celui qui la cultive, pas à son propriétaire foncier." Et de rappeler des procès du temps des abbés, mécontents du "goût de leur vin" après avoir confié leurs terres à des laïcs ...

Reprenez le fil de l'arbre généalogique. Après Louis et Pierre-Arthur, un autre Louis, grand-père de l'actuel Jean-Louis, s'occupa du domaine, veillant "à ne pas l'agrandir pour en laisser aux autres". Son fils Jean fut l'homme de la bouteille. Il fallut attendre 1959 pour que le domaine





JEAN-Louis TRAPET



« LA VIGNE CROÎT À L'OMBRE DU VIGNERON. NOUS SOMMES DES ARTISANS À SON SERVICE POUR RENDRE INTELLIGIBLE LA SÈVE DES TERROIRS. »

Trapet mette son nom sur des étiquettes, à la demande du grand Alexis Lichine. L'ancien aide de camp du général Eisenhower, importateur aux États-Unis, «*faisait embouteiller des vins qu'il expédiait à Bordeaux en camion, sur des lits de paille, avant de leur faire traverser l'Atlantique*». Dix ans plus tard, Jean Trapet, associé à son beau-frère Jacques Rossignol, entreprit d'étendre encore la propriété qui compta jusqu'à 27 hectares dans les appellations de Gevrey-Chambertin et Marsannay, «*beau village au passé viticole glorieux un peu oublié, en pleine renaissance*», souligne Jean-Louis. Qui prit la succession en 1990, au moment de la séparation des deux branches de la famille.

Le vigneron, ardent partisan de la douceur, est allé caresser la finesse du pinot noir sur les terres nuitonnes constantes avec des extractions sereines, moins de vins de presse et des palissages plus hauts. Il laisse à la vigne le temps d'explorer l'espace et de passer sa fleur sans traumatisme avant de la rogner.

Jean-Louis a surtout repris le chemin du labour sur ses 16 hectares. «*Mais jusqu'en 1995, je m'autorisais encore un traitement systémique au moment de la floraison*.» Difficile d'effacer les angoisses transmises de génération en génération. «*Je pressentais l'impasse mais la peur est mauvaise conseillère*.» Ses interrogations le conduisirent un jour de 1994 jusqu'à une ferme de Laneau, invitée par un cousin, Bernard Ronot. Cet agriculteur biodynamiste, créateur de l'association Graines de Noé, fut l'initiateur de Lalou Bize-Leroy. Jean-Louis Trapet ne manqua pas de hausser le sourcil mais, se joignant à Anne-Claude Leflaive et d'autres, il participa poliment «*au récurage de cornes de vache remplies de bouse puis, après le repas, à l'exhumation de crânes*». Il fit ses premiers essais l'année suivante, sur des vignes de marsannay touchées par le court-noué et particulièrement chétives. À la fin du printemps, la vigne vigoureuse croulait sous de longs branchements verts. «*On m'a demandé si j'avais*

*mis de l'engrais !* Son épouse Andrée, Alsacienne, n'est pas étrangère à sa conversion. «*Sa culture rhénane la portait vers le bio et la biodynamie*.»

En 2002, Andrée a hérité des 2 hectares du domaine familial de Riquewihr. Elle a choisi de le développer avec Jean-Louis. Le couple se partage donc entre la Bourgogne la semaine, et l'Alsace le week-end, où ils exploitent désormais 12 hectares. Une organisation qui pâtit du réchauffement climatique et du rapprochement des dates de vendanges... Le vigneron, qui n'offre jamais de bijoux ni de fleurs à son épouse, lui avait offert des œufs Nomblot – à défaut de Fabergé – pour Riquewihr. Séduit par l'harmonie du nombre d'or sur la rectitude du vin, il en a équipé sa cave de façon à y éléver une partie de sa petite production de bourgogne et marsannay blancs. Les époux se font mutuellement concurrence, lui avec ses chardonnays de Nuits étonnantes et elle avec ses pinots noirs d'Alsace.

## JEAN-Louis TRAPET



« SI LE VIN EST BON, IL EST BON JEUNE. MAIS IL EST MAGIQUE SI ON LUI LAISSE LE TEMPS DE RETROUVER LA MÉMOIRE DE SON LIEU DE NAISSANCE. »

Dans le chai, le silence est de mise. *“Le vin aime la paix.”* Le travail de cuverie contraste avec l’effervescence du printemps et des vendanges. *“La vigne croît à l’ombre du vigneron,* dit Jean-Louis. *Il faut décupler nos forces pour accompagner cette plante volubile. Nous sommes des artisans à son service pour rendre intelligible la sève des terroirs. Mais nous ne sommes pas des artistes, nous ne créons rien.”* Le vin est pourtant cousin de l’art *“parce qu’il est comme lui un vecteur d’émotion. L’art nous arrache à la mort. Le vin aussi nous conduit vers une forme d’au-delà”*.

La cave ne cache aucun secret. Il trie et il attend, laissant la fermentation se mettre en route naturellement, *“sans artefact qui perturberait la pureté du lieu”*. Puis il écoute, il contemple, attentif au moment de rencontrer la première ébauche de son vin rouge lors du décuvage. *“C’est l’acte fondateur, le moment décisif où l’on sépare le liquide des peaux, des rafles et des pépins, de sa matrice. C’est un accouchement...”* Mais c’est l’homme

qui décide du terme. Il arrache le vin à sa mère à la main, remplissant le pressoir à la pelle. Le vin grandit en couveuse dans les fûts (de 20 à 50 % de bois neuf, pour les grands crus). *“S’il est bon, il est bon jeune, impétueux, fringant. Mais il est magique si on lui laisse le temps de retrouver la mémoire de son lieu de naissance.”* Cela toutefois n’appartient plus au vigneron, c’est à l’amateur de choisir le moment de sa rencontre ...

Dans sa rigueur, Jean-Louis Trapet s’accorde depuis 1996 une fantaisie avec un bourgogne vinifié sans soufre, A Minima. Inspiré de la lecture de l’ouvrage de Jacques Néauport sur Jules Chauvet, il pousse *“l’idéal du respect du raisin à son paroxysme”*. Le raisin en question : un gaillard gamay planté en 1965 assemblé à un racé pinot noir. Il a essayé en Gevrey et en Marsannay, avant de renoncer devant *“la perte du goût du lieu”*.

Depuis le millésime caniculaire de 2003, et sa récolte insuffisante qui ne permettait pas d’isoler les parcelles, il a

inauguré une cuvée “mélangée” des premiers crus, baptisée Capita. Le millésime exceptionnel lui a donné l’envie de tenter sa première fermentation en vendange non éraflée. Depuis cet exercice iconoclaste à Gevrey, désormais institutionnalisé au domaine, il incorpore dans ses rouges 40 à 70 % de grappes entières, choisies parmi les petites grumes à peaux épaisses. En 2016, rebelote, à cause du gel cette fois : point de Clos Prieur ni de Petite Chapelle, mais un premier cru unique, Aléa, comme aléa climatique, ou *alea jacta est*. Autre conséquence du terrible millésime : l’arrachage des vignes de Chambertin plantées en 1919, terrassées par le froid. Un crève-coeur. *“On a gardé des bois pour refaire des plantations”*, se console l’adhérent de l’association La Sauvegarde du Pinot Noir, adepte de la sélection massive. Mais il aimeraient, avec d’autres fous et doux rêveurs, revenir aux origines et régénérer le cépage ... en repartant des pépins. ☞ *(Bon à savoir, page 216)*



Avec son épouse Andrée, vigneronne alsacienne et influence majeure au domaine.