

MLmagazine du Monde  
no 580. Supplément au Monde  
no 24203/2000  
SAMEDI 29 OCTOBRE 2022



Andrée Trapet  
et son fils Pierre,  
à Riquewihr, le  
5 octobre.

#### "J'AI L'ALSACE CHEVILLÉE

**AU CORPS**", affirme Pierre Trapet, vigneron à Riquewihr (Haut-Rhin) depuis quatre ans. Le trentenaire a pourtant grandi dans le domaine familial de Gevrey-Chambertin, en Bourgogne. Le nom de Trapet est synonyme d'excellence et résonne fort dans le cœur des amateurs de vin, notamment de la côte-de-nuits. En revanche, on a moins l'habitude de le croiser sur les étiquettes des flûtes alsaciennes.

C'est pourtant bien une aventure familiale qui se joue à 300 kilomètres de distance, de la Bourgogne à l'Alsace. Et qui ne doit rien au hasard. Pierre Trapet vit aujourd'hui avec sa grand-mère, Hélène Grayer, dans le village voisin de sa cave, à Beblenheim (Haut-Rhin), là où la branche maternelle a toujours vécu. « *On passait nos vacances ici. C'est toute mon enfance. Je me sens plus alsacien que bourguignon* », reconnaît le jeune vigneron, qui parle aujourd'hui bien mieux l'alsacien que sa mère, Andrée.

Quand cette dernière épouse Jean-Louis Trapet, en 1999, elle le rejoint au domaine bourguignon. « *J'ai secondé Jean-Louis à Gevrey*, raconte Andrée Trapet, *mais je revenais régulièrement aider mes parents, qui avaient 1 hectare et demi de vigne à Beblenheim.* » Elle vinifie côté alsacien jusqu'en 2018, quand la génération suivante prend le relais. Désormais, les fils du couple Trapet se répartissent les domaines : à Pierre celui de Riquewihr, qui atteint désormais 16 hectares ; à Louis celui de Gevrey, à la superficie identique. Mais chez les Trapet, malgré la distance et le théorique partage, la famille reste unie et travaille ensemble.

Pour preuve, ce lundi de Pâques 2020 : alors que la France est en

## Les racines alsaciennes du Domaine TRAPET.

CONNUE POUR SON PRESTIGIEUX GEVREY-CHAMBERTIN, EN BOURGOGNE, LA FAMILLE TRAPET CULTIVE AVEC LA MÊME PASSION 16 HECTARES À RIQUEWIHR, DONT UN SCHOENENBOURG CLASSÉ EN ALSACE-GRAND-CRU.

Texte Laure GASPAROTTO

plein confinement, les parents et leurs deux fils plantent des vignes en franc de pied, à quelques mètres du château de Kaysersberg. Il s'agit d'une parcelle de 17 ares au cœur du grand cru schlossberg qu'ils viennent d'acquérir. « *On a planté comme les anciens le faisaient, explique Pierre. Juste un bout de bâton dans la terre, sans racines, sans porte-greffe.* » Une vraie prise de risque face au danger du phylloxéra, rendue possible « grâce au sol sablonneux fait de granit ». Juste à côté, les Trapet possèdent une autre parcelle, qu'ils vont retravailler en échalas (tuteurs), une autre épreuve, comme la famille les aime. « *Jean-Louis et moi étions au bas de la parcelle à préparer les bois*

*et les garçons plantaient à la pioche et au fichot. Cela nous a pris deux jours* », raconte Andrée.

Dans cette histoire de transmission, les parents font preuve d'une ouverture d'esprit rare, et pourtant aussi évidente que celle dont ils ont eux-mêmes hérité. « *Avec Pierre, on discute. On est toujours dans la recherche. Quand, avec son frère, ils nous ont parlé de mettre des échalas : on a tout de suite dit aux garçons : "Allez-y!"* », raconte la mère, qui se réjouit de déambuler aujourd'hui dans les vignes libérées par ses enfants de tout fil de fer.

Passionné d'histoire, Pierre a compulsé les vieux cadastres pour comprendre l'identité des lieux. Il y a retrouvé les anciens noms des

lieux-dits, comme cette vigne qui s'appelait « Retiens l'hiver ». « *Les vins de Riquewhir étaient recherchés pour leur sucre. D'où la forte proportion de gewurztraminer, qui se plaît bien sur les sols qui permettent d'avoir de belles maturités*, détaille ce dernier. Si on le travaille bien, il donne des notes élégantes de fruits confits et d'épices plus que de l'exubérance. On y parvient grâce au fait qu'on a une vieille sélection de gewurztraminers très fins. »

Classé en alsace-grand-cru, le Schoenenbourg, avec son coteau qui longent le village de Riquewihr, est néanmoins son terroir préféré. La famille y possède plusieurs parcelles, dont celle du Clos Méquillet, bordée d'une gloriette romantique, qu'elle vient de restaurer. Ainsi, ce n'est pas une mais trois interprétations du cru que propose Pierre, grâce à des cuvées aux noms évocateurs : Soufre, Sel et Mercure. Ces trois rieslings, élevés dans des œufs en béton, forment une trilogie représentative de l'esprit des lieux, ainsi que des Trapet, pour qui le bon et le beau sont l'essence de la vie. Alors que deux moutons d'Ouessant broutent à côté de la cuverie, d'une grande simplicité, Andrée raconte le combat quotidien pour travailler dans un environnement préservé. Pour justifier, par exemple, ce vieux poirier qui traverse le toit de la cuverie, elle dit : « *Au moment de la construction, "ils" voulaient me l'enlever. J'ai crié : "Non, mais ça n va pas?"* » Quand on fait du vin en Alsace, vignoble moins prestigieux que la Bourgogne, il faut être animé par une passion sans bornes. Ce n'est pas ce qui manque à Pierre : « *On ne travaille pas pour être seulement efficace. Produire du beau qui a du sens, ça tire les hommes vers le haut* », affirme-t-il.