

DOMAINE TRAPET

Le travail en famille

Le Domaine Trapet voit la vie en double, avec des vignes en Bourgogne et en Alsace, et même en triple, avec trois générations qui cohabitent. Rencontre à... quatre avec Jean Trapet, le père, Jean-Louis, son fils, Pierre et Louis, ses enfants, en sautant parfois du coq à l'âne pour toujours revenir à l'essentiel...

Nous commençons cette rencontre par la dégustation de la cuvée sans soufre « A Minima ». Pourquoi ce choix ?

Jean-Louis : Mon père a planté la vigne en 1965 en pinot noir et en gamay, un cépage qui a longtemps été présent à Gevrey-Chambertin ; quand nous avons repris les rênes du domaine en 1990 avec Andrée, ma femme, nous avons gardé le gamay. C'est un acte militant pour se rappeler qu'à une époque, on a produit des vins très simples à Gevrey-Chambertin. Depuis 1996, la cuvée est réalisée sans soufre. C'est un vin de fruit, un bon « canon » pour se faire la bouche. J'ai essayé en 1997, une année plus chaude, plus « hasardeuse », d'élargir la gamme des vins « sans soufre », avec plusieurs cuvées 100 % pinot noir ; la dégustation ne s'est pas avérée concluante, alors on a arrêté là l'expérience pour se cantonner à cette cuvée « A Minima », pinot noir et gamay.

Pierre et Louis, vous avez une double culture bourguignonne et alsacienne. Comment survit-on à cela ?

Pierre : Cela nous rend plus complexes (rires) !
Louis : Nous avons toujours été très proches de l'Alsace par maman, avec une vie à cheval entre les deux régions et ce, depuis tout petits.
Pierre : Les deux cultures viticoles ne sont pas

si éloignées que cela. En Alsace, des monastères ont été propriétaires de vignes, il y a des clos, une ancienne tradition de viticulture de qualité, de terroir, de précision, qui s'est un peu perdue au profit des cuvées de masse, mais cela revient. Léonard Humbrecht a été l'un des premiers à ouvrir la voie, en mettant en valeur des lieux forts qui font des grands vins. L'Alsace nous permet d'expérimenter des choses plus facilement qu'en Bourgogne, surtout au plan viticole ; on se sent moins enfermé dans un carcan. En outre, avec plusieurs cépages à travailler, des sols très différents, c'est une école de minutie pour bien adapter les cépages et les méthodes culturales aux lieux. Tout ceci nous servira un jour en Bourgogne.

Justement, comment allez-vous vous organiser à l'avenir ? Vous aimeriez conserver cette double casquette ?

Pierre et Louis : Oui (sans hésitation) !
Pierre : Il faudra forcément que l'un de nous deux reste plus en Alsace et l'autre à Gevrey, mais on fonctionnera en binôme en donnant chacun notre avis sur ce qui se fait en viticulture, en vinification dans les deux régions.
Louis : On est souvent ensemble dans les vignes, en cave... On fait tout à deux et il faut que cela continue comme cela.
Jean : Pour moi, c'est un vœu pieux !

Mais Monsieur Trapet, au fond de vous, vous auriez aimé avoir la vie de vos petits-enfants en passant ainsi d'une région à l'autre ? Au sortir de la guerre, vous n'avez pas eu le choix, c'était Gevrey et c'est tout, non ?

Jean : Oui, bien sûr, mais j'ai quand même été un privilégié en pouvant aller étudier au lycée viticole de Beaune. À 14 ans, beaucoup de jeunes travaillaient directement après le certificat d'études. C'était comme cela !

Jean-Louis : C'est une chance énorme d'avoir cette double culture. Nous sommes tous différents et on s'enrichit de ces différences. On le voit avec Pierre et Louis, mais aussi avec tous ces jeunes, anglophones notamment que nous accueillons ici au domaine.

Jean : On peut parler d'enrichissement quand les gens s'accordent bien et se complètent.

Comment partagez-vous les rôles en Alsace ?

Louis : C'est une petite structure. On gère

vraiment ensemble la vigne et la vinification, avec quand même une culture plus viticole qu'œnologique ; quand le raisin est beau, le travail est plus facile en cave.

Et à Gevrey-Chambertin, à l'arrivée de Jean-Louis en 1986, comment cela s'est-il passé ?

Jean : Tu t'en souviens je pense (s'adressant à son fils) ! Je lui ai dit, je te laisse faire, mais je serai attentif et si cela ne va pas, j'interviendrai. Et si tu as besoin de moi, je suis là !

Jean-Louis : Cela s'est en effet passé comme cela et je te remercie de m'avoir laissé beaucoup de liberté, de m'avoir autonomisé. Et puis, c'était une période charnière, beaucoup de choses ont changé dans les années 1990 avec la nouvelle génération ; il faut aussi reconnaître que la météo est devenue beaucoup plus favorable que dans les décennies précédentes et elle nous a beaucoup aidés.

La transmission semble se faire de façon harmonieuse entre les générations chez Trapet...

Jean : Oui, jusque-là, cela ne se passe pas trop mal (rires).

Pierre : Faire confiance est la clef d'une transmission réussie. Ils nous ont envoyés en Alsace, fin 2016 pour moi et 2018 pour Louis, en nous disant « et bien maintenant, à vous de jouer ». Ils ont toujours été là, en soutien, mais sans intervenir, ce qui nous a permis d'expérimenter des choses et de progresser.

Jean-Louis, Pierre, Louis, vous avez choisi d'être vigneron, mais vous, Monsieur Trapet, avez-vous eu le choix ?

Jean : Non, mais je ne me suis pas vraiment posé la question ; et puis j'ai quand même eu la chance d'avoir des ancêtres extraordinaires. Louis, mon arrière-grand-père, était un bourreau de travail et il a acheté sa première grande vigne, le Latricières-Chambertin en 1904. Ensuite est arrivé Arthur, son fils, qui travaillait bien à l'école et qui aurait pu devenir ingénieur, mais qui a finalement rejoint le domaine ; il a acheté le Chambertin en 1919 et ainsi de suite... Je me rappelle une anecdote. Mon père vient me chercher au lycée viticole de Beaune et il était silencieux ce jour-là, plus que d'habitude et il finit par me parler : « il faut quand même que je te dise quelque chose : tu vas arriver au domaine,

REPÈRES

TRAPET BOURGOGNE

18,5 hectares, depuis la « reprise » récente de 2,10 hectares en Côte de Beaune.

Le reste est situé sur Gevrey-Chambertin et Marsannay.

Trois grands crus (quatre hectares) : Chambertin, Chapelle-Chambertin, Latricières-Chambertin.

Le domaine propose une vraie activité œnotouristique avec table d'hôtes, chambre d'hôtes et dégustations.

TRAPET ALSACE

14 hectares, dont 4,5 en grands crus (cinq grands crus).

www.trapet.fr



Louis, Pierre, Jean et Jean-Louis Trapet.

alors n'oublie pas une chose : cela dépasse rarement la quatrième génération ; les trois premières construisent l'affaire et la quatrième mange tout. Tiens-le-toi pour dit ». Et la quatrième génération, c'était moi...

Et pour les plus jeunes, devenir vigneron a coulé de source ?

Pierre : J'ai fait une école de commerce, ce qui permet de s'ouvrir au monde, mais mon projet a toujours été lié à la vigne. Vigneron est un métier extraordinaire ; c'est de la technique, de l'histoire, de la culture, du commerce... Je pense que peu d'autres métiers permettent de toucher à tout comme cela.

Louis : Alors c'est vrai que je me suis plus spécialisé dans le sujet au niveau des études, avec un BTS Viti-Céno à Beaune et ensuite un diplôme d'ingénieur à Changins, en Suisse, mais on a toujours eu cela dans le sang.

Les deux domaines, en Bourgogne et en Alsace, regorgent de grands crus. Pierre et Louis, j'ai lu dans une interview récente la citation suivante : « Le lieu se suffit à lui-même. Au défilé du temps passé, on peut oublier l'homme, la terre et le vin restent ». On retrouve d'ailleurs dans la plaque du domaine la même idée : « Les hommes changent mais la terre reste ». L'homme a si peu d'importance que cela dans votre métier ?

Louis : Cela dépend à quelle échelle de temps on regarde. Sur le court terme, oui, l'homme est important par ses actions, mais sur une échelle plus longue, on oublie vite qui était aux commandes.

Des vignerons qui ont accompagné le domaine

Louis Trapet (1846-1916) :

crée son exploitation en 1870 et la dirige jusqu'à son décès. Arthur est son fils unique.

Arthur Trapet (1872-1940) :

rejoint son père au domaine vers 1885. Il le dirige entre les années 1910 et 1940. Louis est son fils unique.

Louis Trapet (1904-1992) :

rejoint son père en 1919. Il gère le domaine de 1940 à 1972. Il passe la main à son fils Jean dans les années 1960. Deux enfants : Jean et Mado.

Jean Trapet (1933) :

débute au domaine en 1950. Il en prend progressivement les rênes dans les années 1960 et le dirige jusqu'en 1989. Deux enfants : Jean-Louis et Marie-Bénigne.

Jean-Louis Trapet (1965) :

rejoint son père au domaine en 1986. Il réalise sa première cuvée entièrement seul en 1990 et dirige le domaine depuis cette date. Deux fils : Pierre et Louis.

Pierre (1992) et Louis (1994)

ont la responsabilité des vignes à Riquewihr depuis 2017.



Jean-Louis : Tenez, voici un cadastre (il sort une vieille carte) du Clos des Lambrays, grand cru à Morey-Saint-Denis, en 1836. Le clos était alors très morcelé ; il comptait environ 70 propriétaires et qui s'en souvient ? Personne, par contre le Clos-des-Lambrays reste le Clos-des-Lambrays.

Jean : C'est un autre sujet, mais puisque l'on parle du Clos-des-Lambrays, dont Bernard Arnault détient le quasi-monopole, je suis très inquiet de voir arriver dans nos vignobles tous ces magnats de l'industrie, de la finance.... Comment sera la Bourgogne dans quelques décennies ?

« Je suis très inquiet de voir arriver dans nos vignobles tous ces magnats de l'industrie, de la finance.... Comment sera la Bourgogne dans quelques décennies ? », Jean Trapet.

Jean-Louis : Très différente, c'est évident ! Nous avons la chance avec Pierre et Louis d'avoir des jeunes très motivés mais ce n'est pas vrai partout ; alors si des gens comme Bernard Arnault ou d'autres mettent à la tête de leurs domaines des gens passionnés, c'est déjà une bonne chose ! Le modèle bourguignon actuel va changer, mais ce modèle basé sur un tissu serré de petits domaines familiaux est finalement une parenthèse assez récente dans l'Histoire de la Bourgogne. Il y aura d'autres évolutions à l'avenir.

Et comment les jeunes voient-ils l'arrivée de ces investisseurs ?

Louis : Il faut quand même relativiser. Pour le moment, on ne parle que du rachat de quelques domaines, avec des prix spectaculaires, soit, mais ce n'est pas un tsunami. On travaille aussi à pérenniser les choses. C'est un rêve, une fierté et une responsabilité



d'avoir des grands crus et il faut aller au plus loin de ce qu'il est possible de faire à tous les niveaux pour produire les plus grands vins.

Jean : Vous allez chercher à pérenniser des prix du foncier tellement élevés que vous n'y arriverez pas. Quand ces gens-là sont installés, ils récupèrent ensuite toutes les vignes de qualité qu'ils peuvent et les grands crus deviennent de plus en plus rares chez les petits vignerons. On assèche les domaines et si demain on t'enlève le Chambertin ou le Latricières-Chambertin, tu auras beau avoir du génie, tu ne feras pas les mêmes vins en villages ou en premier cru. La terre est

quand même différente et je dois dire que j'ai une grande admiration pour le travail de classification des terroirs réalisé par les anciens. Un chambertin est toujours meilleur qu'un latricières ou qu'un chapellet.

Les grands crus, d'accord, mais cela ne vous empêche manifestement pas de vous « amuser » un peu aussi parfois avec des macérations longues en gewürztraminer, avec une cuvée d'assemblage de cinq cépages... Pour quelles raisons ? La perfection des grands crus finit par ennuyer un peu ?

Pierre : Je crois qu'il y a de la place pour tout : des vins « simples », d'assemblage, et des grands vins de terroirs pour satisfaire tout le monde. On commence à rentrer dans le détail de nos grands crus alsaciens en isolant des secteurs ; les grands crus d'Alsace ont été délimités assez récemment* et on trouve en effet de l'hétérogénéité géologique, clima-



tique, à l'intérieur même de certains grands crus ; c'est le cas dans le Schoenenbourg où l'on trouve trois expositions avec à la clef des vins très différents, alors on va essayer d'être un peu plus précis dans le travail.

Vos grands crus d'Alsace sont-ils produits en monocépage ?

Pierre : Oui, et ils le resteront. On voit bien en Alsace que chaque lieu, chaque sol est adapté à un cépage ; il y a beaucoup de sols différents et c'est pour cette raison que l'on trouve de nombreux cépages dans la région. Dans les années 1970, 1980, 1990, les plantations n'ont pas toujours respecté cette réalité ; c'est dommageable pour la connaissance des lieux, mais il suffit d'un peu de logique pour s'y retrouver.

Jean : C'est bien ce que tu dis, mais il va falloir des générations et des générations aux Alsaciens pour faire ce travail.

Pierre : Mais enfin, c'est une très vieille région



viticole. Sais-tu quand le Schoenenbourg a été cité pour la première fois ?

Jean : Tu vas me le dire.

Pierre : Au XIII^e siècle ; Voltaire a investi dans le Schoenenbourg, pas dans le Chambertin.

Jean : Ce n'est pas mon auteur préféré (rires).

Alors que goûte-t-on maintenant ?

Jean-Louis : Un chambertin 2018, mis en bouteilles il y a deux mois et vinifié en vendange entière.

Les vinifications en vendange entière sont très « tendance » en Bourgogne. Vous les pratiquez de plus en plus ?

Jean-Louis : On a commencé à s'y intéresser en 2003 et on en réalise de plus en plus. Il faut avoir une grande confiance dans ses raisins, mais si c'est le cas, cela permet d'avoir des cinétiques de fermentations plus lentes qui apportent un surcroît de complexité et une note mentholée, fraîche, qui me plaît

beaucoup, particulièrement dans des millésimes très mûrs comme 2018. En pinot noir, la vendange entière est une des réponses au réchauffement climatique.

Louis : Il est évident aussi que si le réchauffement cause des problèmes, il apporte aussi des maturités de rafles bien meilleures, ce qui est positif.

Jean-Louis : Je voulais vous faire déguster 2018, parce que c'est un millésime chaud et compliqué. En vendangeant trop tôt, les tanins n'étaient pas mûrs et une semaine plus tard, ils l'étaient trop. Il a fallu vendanger très vite, en cinq-six jours.

Pierre : Et toi papy, tu éraflais tes raisins ?

Jean : Oui, toujours, alors qu'à Volnay, en Côte de Beaune, les collègues gardaient de la vendange entière.

Jean-Louis : C'est plus au sud, plus précoce et les raisins devaient être plus mûrs.

Jean : Sans doute oui.

Et en Alsace, comment vous adaptez-vous à ce réchauffement climatique ?

Pierre : Par le travail du sol, par des rognages plus haut ; depuis 2018, nous pouvons comparer en Schoenenbourg des vignes classiques avec des vignes hautes sur échelas où l'ombre portée protège les raisins et à maturités égales, l'équilibre est meilleur en échelas ; on voit bien que la vigne se comporte différemment.

Et vous allez également développer ces plantations hautes sur échelas en Bourgogne ?

Jean-Louis : Oui, le réchauffement va vite et il ne faut plus tarder à apporter des réponses. Nous avons fait une expérimentation derrière le domaine, avec des vignes de deux mètres de haut, à 12 000 pieds à l'hectare et nous allons développer cela.

Vous travaillez intégralement en biodynamie depuis la fin des années 1990. On dit qu'elle permet de faire plonger les racines, d'avoir des raisins mieux équilibrés entre sucres et acidités... C'est également une réponse ?

Jean : J'étais très sceptique quand il a voulu se lancer dans cette voie, mais en 2003, j'ai

EN BOURGOGNE

- **1992** : Suppression des herbicides sur l'ensemble du domaine.
- **1995** : Premiers essais en biodynamie à Marsannay et Gevrey-Chambertin.
- **1996** : Premier vin sans soufre : cuvée « A Minima » rouge.
- **1997** : Tout le domaine passe en biodynamie et débute sa certification Biodyvin et Demeter.
- **1999** : Premières sélections de pinots noirs.
- **2003** : Première vinification 100 % vendanges entières.
- **2007** : Adhésion à l'association la Sauvegarde du Pinot Noir.
- **2008** : Essai de 25 ares en non-rognage et tressage.

- **2010** : Essai de 25 ares en échelas bas de 1,20 m.
- **2020** : Essai de 50 ares en échelas haut de 2 mètres en premier cru Combottes et gevrey-chambertin villages, ainsi que l'élévation du plan de palissage mais avec des fils de fer.
- **2021** : Transformation du plan de palissage ; il est prévu de réaliser en trois ans : quinze hectares en fil de fer et trois en échelas hauts.

EN ALSACE

- **2003** : Andrée prend la responsabilité du domaine de ses parents à Riquewihr et passe l'ensemble du domaine en biodynamie. Le domaine se compose alors de quelques grands terroirs dont le grand cru Sonnenglanz.
- **2006** : Arrivée de trois grands crus au domaine : Sporen, Schlossberg et le grand cru historique Schoenenbourg.

- **2012** : Première vinification sans soufre : cuvée « A Minima » blanc.
- **2017** : Arrivée de Pierre et mise en place de 50 ares de vignes en échelas, avec augmentation de la densité de plantation à 12 000 pieds par hectare.
- **2018** : Arrivée de Louis au domaine et premier vin de macération sur un gewürztraminer : cuvée Ambre.
- **2019** : Arrivée du grand cru Mambourg et déclinaison d'autres vins de macération.
- **2020** : Plantation de douze ares de vignes non greffées en franc de pied de riesling dans le grand cru Schlossberg.
- **2021** : Sélection de lieux-dits dans nos grands crus.



À ce jour, Louis et Pierre ont en charge le domaine alsacien de la famille Trapet.

vu que Jean-Louis avait des vins bien mieux équilibrés que beaucoup d'autres, plus frais, et je me suis dit : quand même, la biodynamie, ce n'est pas si mal (rires).

Louis : Les échalias, la biodynamie, ce sont de vrais éléments de réponse au réchauffement climatique dans les deux régions. On peut ajouter des semis qui, une fois fauchés, forment une sorte de paillage qui permet de garder un peu d'humidité dans les sols.

Voilà un autre vin rouge de Bourgogne qui visuellement semble être bien plus âgé ?

Jean-Louis : En effet, c'est toujours un millésime chaud mais beaucoup plus vieux et sur

un cru qui donne des vins généreux. Alors ? Bourgogne Aujourd'hui : Le vin a très bien évolué, avec des notes de figues séchées, de fruits à l'eau-de-vie, de havane, de vanille, de réglisse.... La bouche est finement « solaire », délicieuse, gourmande, tendre, élégante.

Jean-Louis : C'est un chapelle-chambertin et quel millésime ? Papa, il y a deux millésimes très chauds que tu as très bien réussis. C'est un 1971 !

Jean : C'est un beau vin, issu de vieilles vignes de quarante-cinquante ans, vinifié avec des raisins entiers, et juste deux ou trois caisses de grappes entières très millerandées. On avait peu de moyens, mais si vous saviez tout ce que l'on a pu expérimenter pour essayer de progresser. Tu en as encore de ce 1971 ? Donne-moi les clefs de la cave (rires) !

Pierre : Pour revenir aux réponses possibles au réchauffement climatique, nous expérimentons également une petite plantation de franc de pied, dans un grand cru très sableux, le Schlossberg, difficile à mécaniser, où beaucoup de travaux ne peuvent se faire qu'à la main. Pour le moment, on manque de recul sur les effets des plantations en franc de pied sur la qualité des raisins, mais l'idée est de travailler sur la résistance du pied à la sécheresse. Avec le franc de pied, il n'y a pas de porte-greffe, donc pas d'intermédiaire entre le sol et le pied ; ce dernier va chercher directement ce dont il a besoin, en explorant le sol plus facilement avec ses propres racines qui se développent à une vitesse incroyable.

Jean : Vous savez quand même tous les deux que le phylloxéra est toujours présent dans les sols !

Louis : Oui, bien sûr, mais très peu dans les Schlossberg ; il faut savoir qu'un tiers du canton de Ribeauvillé était encore en franc de pied en 1948 parce qu'il y a de nombreuses zones sableuses.

Jean-Louis : Il faut aussi travailler sur le matériel végétal classique, avec porte-greffe, en repérant des sélections massales, tardives notamment, qui ne donnaient peut-être pas des raisins de qualité dans le passé mais qui pourraient s'avérer intéressantes avec la nouvelle donne climatique.

Louis : Il est également important de replanter un terroir avec des pieds issus du terroir en question et qui s'y sont acclimatés.

Vous explorez d'autres pistes pour « répondre » au réchauffement climatique ?

Louis : En vinification, on foule les raisins blancs avant le pressurage et 70 % du jus tombe sans la moindre pression. Les fermentations se font lentement, sur des jus très clairs et cela permet d'obtenir de beaux vins purs, précis. À noter aussi qu'en Alsace, on adapte le contenant d'élevage aux vins ; un riesling est toujours un peu plus réducteur qu'un gewürztraminer et il faut en tenir compte.

Jean-Louis, vous nous servez une nouvelle bouteille...

Jean-Louis : Oui, et je ramène dans le débat Louis Trapet, mon grand-père qui a dirigé le domaine de 1940 à 1972.

Jean : C'est un 1955 ?

Jean-Louis : Ah, oui, bravo, c'est bien un 1955 et un chambertin.

Jean : Et j'étais là, puisque je suis arrivé en 1950 au domaine. Il m'a demandé mon avis pour le décuver, mais c'est vraiment son vin (rires) !

Bourgogne Aujourd'hui : Quel grain en bouche, avec une forme de sucrosité liée à des raisins qui devaient être bien mûrs, une richesse, une rondeur aérienne et une classe incroyable. Un très grand vin !

Jean-Louis : Nous finissons sur un vieux grand cru, mais je dois dire que je trouve toute cette jeunesse bourguignonne très enthousiasmante qui cherche, qui expérimente pour que demain la Bourgogne continue d'être ce qu'elle est !

Pierre : Il faut surtout savoir rester humble. La période actuelle montre que rien n'est acquis. Il faut aussi être conscient que toutes les régions, l'Alsace notamment, ne sont pas sur un petit nuage comme la Bourgogne, et que ce qui était à la mode hier, peut ne plus l'être demain.

Jean : Voilà qui est bien parlé ! Il faut être humble parce que l'on travaille avec la nature et c'est elle qui commande !

**L'appellation Alsace Grand Cru est créée par le décret du 20 novembre 1975, avec un seul lieu-dit en bénéficiant : le Schlossberg. Ce cru est rejoint d'abord par vingt-quatre autres crus en 1983, puis vingt-cinq autres en 1992 et enfin un cinquante-et-unième en 2007.*

Le Schoenenbourg

Pierre et Louis avaient également amené quelques « munitions » de leur région d'adoption et sur l'un des grands crus « star » d'Alsace, le Schoenenbourg, version riesling.

2013

Robe sans la moindre trace d'évolution, or-vert. Superbes arômes de zeste d'orange, de pamplemousse, avec le fruit qui arrive ensuite, mûr et frais, des notes épicées... Belle matière en bouche, complexe, avec une certaine gourmandise, des fruits blancs, de beaux amers et une finale pure.

2012

Toujours cette robe étincelante, dorée, brillante et intacte. On retrouve le zeste au nez, d'orange, avec un côté citronné plus marqué qu'en 2013, ciselé. Bouche « brillante », pure, droite, longue, avec de la chair, une formidable longueur, beaucoup de complexité. Le vin n'a pas à ce jour la gourmandise du 13, mais quel potentiel de garde !

Propos recueillis par : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**