



Une famille
deux bastions

SAGA | BOURGOGNE & ALSACE



DE GEVREY-CHAMBERTIN À RIQUEWIHR, DES LATRICIÈRES AU SCHŒNENBOURG, LA FAMILLE TRAPET ÉLABORE DES VINS QUI FONT MONTER LES LARMES. CE TUTOIEMENT DU SUBLIME RÉSULTE D'UN LIEN CHARNEL AVEC LE TERROIR ET D'UN ENGAGEMENT BIODYNAMIQUE SANS CONCESSION. RENCONTRE AU SOMMET

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Alain Benoît (studio Deepix)

Avant toute chose et de ses yeux bleus lumineux, Jean-Louis Trapet se presse derrière son bureau pour lire ces quelques lignes manuscrites de son arrière-grand-père : « ... *J'arrive à la fin de mes notes et j'ai essayé... dans l'époque à laquelle nous appartenons de juger, sans parti pris, sainement les choses, avec la confiance d'un vieux vigneron dans les destinées de son pays... Louis, mon fils, ce sera à toi de continuer et peut-être, il est toujours permis de rêver, que, beaucoup plus tard, un Trapet, toujours là, terrien, vigneron, aura en lisant ces quelques lignes une pensée pour celui qui les a écrites, et un souvenir reconnaissant au fondateur de notre maison, mon grand-père. Gevrey, janvier 1939.* » Un silence s'impose dans le bureau, celui d'une transition dans l'élégance entre Pierre Arthur Trapet et son arrière-petit-fils, Jean-Louis. Ils ne se sont jamais connus mais ils semblent se parler, se comprendre par la magie du texte.

« Nous devons beaucoup à Pierre Arthur, ce vigneron qui avait le goût du vin, des terroirs et cette capacité à les faire connaître à des concours »

JEAN-LOUIS TRAPET

Jean-Louis ne tarit pas d'éloges à l'endroit de Pierre Arthur, qu'il considère comme un personnage essentiel dans l'histoire du domaine Trapet. Ses deux parents étaient vignerons, le père à Chambolle-Musigny et la mère, Marie Raillard, de Gevrey. C'est par cette union que le nom Trapet s'invite dans ce village et ses climats qui laissent rêver. Pierre Arthur, le futur auteur des lignes citées plus haut, grandit à l'ombre du clocher et dans les caves du relais de poste creusées sous le domaine. La vie est belle, les vins grandioses jusqu'à l'arrivée du phylloxéra qui ravage l'économie viticole. Pierre Arthur et son père s'attachent à sauver les meubles. Alors que les plants américains sont interdits, ils partent la nuit chercher des greffes en gare de Chagny pour, ni vu ni connu, les planter le jour... C'est ainsi que les vieux pinots du grand cru Chapelle-Chambertin sont sauvés ! En 1904, le domaine s'agrandit, tout comme la famille. Le petit Louis Trapet pousse un cri de vie et son papa Pierre Arthur signe cette même année l'acte d'achat de 35 ouvrées de Latricières. Ici, on ne parle plus de vin mais d'émotion. « *Ce millésime 1904 est la sève du travail des hommes, la mémoire de notre famille, il est si dense, si puissant mais aussi si fragile qu'il nous fait croire en l'immortalité* », note Jean-Louis, un copieux siècle plus tard. Par ailleurs, Pierre Arthur plante de la vigne sur des parcelles de Gevrey-Chambertin qui viennent s'ajouter aux vignes des premiers crus Petite-Chapelle et Clos-Prieur. Pour les amateurs de vins rares, le mythe Trapet est en marche. « *Nous devons beaucoup à Pierre Arthur, ce vigneron qui avait le goût du vin, des terroirs et cette capacité à les faire connaître à des concours* », souligne Jean-Louis.

En 1919, à la sortie de la Grande Guerre, Pierre Arthur grave une nouvelle date dans le marbre avec l'acquisition de trois parcelles, soit un hectare et 90 ares, en grand cru Chambertin. « *Son nom est d'une prestigieuse évocation, dira son ami et historien gibriaçois Gaston Roupnel. Le lieu est un des plus nobles qui soient, cette noblesse, active et vivante, renouvelle, chaque été au soleil, le miracle de la nature.* » Il faut dire que Pierre Arthur a le sens de la finance et, en boursicotant, il gagne quelques sous qu'il investit fissa dans la vigne.

Louis rejoint son père au domaine durant l'entre-deux-guerres. Il est passé par le lycée dijonnais Carnot, où il a appris à parler quelque peu l'anglais. C'est une bonne chose pour développer le commerce, notamment après la Seconde Guerre mondiale. « *Pierre Arthur est décédé au mois de mars 1939, mais j'ai bien connu mon grand-père Louis et son épouse Renée. Nous vivions tous au domaine, nous recevions toujours du monde. On vendait du vin à la clientèle de passage. Mon père Jean*



Jean et Christine Trapet



Andrée et Jean-Louis Trapet

a rejoint son papa, dans les années 60. L'importateur Alexis Lichine venait chercher des flacons », se souvient Jean-Louis.

Millésime 1965, Jean-Louis Trapet ne pense qu'à ça. Il se lève Gevrey et se couche Chambertin. L'enfant sera vigneron. « *Je n'avais que cette idée en tête, j'aimais être près des cuves, sur le tracteur, avec mon père...* », dit-il. Jean-Louis passe quand même le baccalauréat à Beaune et enchaîne sur un BTS viti-œno. Dans la promo, il trouve André Ostertag, Paul-Vincent Avril ou Dominique Lafon très sympathiques mais son regard se porte davantage sur une étudiante alsacienne. Elle s'appelle Andrée, sa famille travaille des vignes du côté de Riquewihr et distille également. « *Chemin faisant...* », résume Jean-Louis Trapet, qui revient au domaine familial à la fin des années 80... avec Andrée dans sa hotte.

« L'art du maître est de rendre l'élève autonome. Il faut libérer la génération future » JEAN-LOUIS TRAPET

Par le jeu des successions, le vignoble embrasse une quinzaine d'hectares, dont les pépites citées plus avant. Très vite, Andrée et son mari pensent le travail à la vigne autrement. « *La vigne finit par appartenir à celui qui la travaille, il reste le hasard et la nécessité, la nécessité de bien faire et de transmettre, le hasard des rencontres qui vont bouleverser notre approche de la vigne et du vin* », explique le couple. Parmi les rencontres influentes, il convient de citer Bernard Ronot, un grand-oncle de Jean-Louis Trapet, qui a accompagné un temps Lalou Bize-Leroy dans sa conversion. Pour faire court, la biodynamie vient se nouer telle une liane à l'histoire du domaine Trapet. Et, pour tout dire, le père de Jean-Louis est dubitatif. « *Mais il nous a laissés faire. L'art du maître est de rendre l'élève autonome. Il faut libérer la génération future, en cela, je le remercie* », confie Jean-Louis dans la cave du domaine, avant de s'étendre sur l'animalité du climat des Latricières.

Rien ne sera plus jamais comme avant. L'engagement devient total, viscéral, mélange de savoir et d'instinct. « *Traduire un lieu* », confient Jean-Louis et Andrée, qui vont chercher la plus grande pureté possible dans les terroirs de Gevrey-Chambertin pour que la magie s'opère. C'était grand, c'est désormais immense. Les millésimes se succèdent et les vins tutoient les sommets. Trapet, c'est un concentré d'éclat et de romantisme, un assemblage de Maupassant et de Michelet. Pour autant, l'histoire a un goût d'inachevé qui se nomme l'Alsace. En 2003, le couple franchit le Rubicon en décidant de reprendre les 2 hectares qui traînent dans la famille d'Andrée. Les voici la semaine à Gevrey et le week-end à Riquewihr, baladant de fait leurs enfants dans cette histoire...

Pierre d'abord, né en 1992, et dont l'enfance se déroule entre les rangs de vigne. « *Mais en Alsace, car la semaine à Gevrey était consacrée à l'école alors que les week-ends et les vacances nous étions en Alsace* », explique-t-il. Constant dans sa capacité à faire le minimum à l'école, Pierre décroche un bac au lycée de Dijon et s'inscrit en prépa avec quelques ambitions. « *J'aurais bien fait Sciences Po mais les concours en ont décidé autrement...* Alors j'ai fait une école de commerce sans savoir ce que je voulais faire », poursuit-il. Pendant son semestre à l'étranger, qui se déroule à Séoul, Pierre ressent un manque et décide de revenir s'installer en tant que vigneron pour prendre la relève... en Alsace. Nous sommes au mois de janvier 2017. Installé près de Riquewihr, auprès de sa grand-mère maternelle, il applique la précision et l'envie Trapet pour sublimer les rieslings et les autres cépages locaux. Le terrain de jeu avoisine désormais les 15 hectares avec de nouvelles cuvées de pinots noirs en gestation. « *Je suis seul sur l'Alsace et je dois me démerder, au moins j'apprends vite* », sourit Pierre. Louis est le cadet de deux millésimes. Très proche de son frère, il a suivi la même scolarité jusqu'au bac mais il se décide plus vite. « *Enfant, j'ai autant vibré pour l'Alsace que pour la Bourgogne, je veux très vite faire ça* », dit-il. Alors direction viti-œno à Beaune avant de partir quatre ans en Suisse, à Nyons, dans une école d'ingénieurs. En 2018, Louis rejoint son frère en Alsace et, depuis 2020, il

jongle entre Riquewihr et Gevrey. En Bourgogne, il commence à descendre sur la Côte de Beaune pour une future signature Trapet en Auxey-Duresses, Meursault ou Pommard... De la plantation en échelas – pour travailler les sols et gagner en fraîcheur – aux francs-pieds en passant par le gamay sans soufre ou les aligotés façon vin orange, Pierre et Louis bousculent les choses, essaient, tentent. « *La nouvelle génération s'éclate. Ils s'amuse comme des petits fous, c'est extraordinaire. Ils nous usent, c'est génial* », dit Jean-Louis. « *Nous sommes très libres mais on peut aussi compter sur notre père qui nous aiguille et qui peut parfois nous montrer qu'on se trompe, même notre grand-père veille au grain* », ajoute Pierre. Le rêve de l'arrière-arrière-grand-père – que, beaucoup plus tard, d'autres Trapet, « vigneron », « terrien », soient là – est devenu réalité.

« Nous voulons créer à Gevrey une sorte d'auberge espagnole pour que les amateurs du domaine se rencontrent, discutent, échangent »

ANDRÉE TRAPET

La transmission et l'« être ensemble » font sens de la Côte de Nuits aux grands crus d'Alsace. Pour partager cet état d'esprit, une table d'hôtes Trapet est née à Gevrey et puis, dans la foulée, ont été créées des chambres. Une ancienne chapelle sur les remparts de Riquewihr est également réhabilitée en gîte... « *On aime bien recevoir, alors l'idée nous est venue. Nous voulons créer à Gevrey une sorte d'auberge espagnole pour que les amateurs du domaine se rencontrent, discutent, échangent* », confie Andrée. C'est la classe, c'est tout. Et si Trapet savait le monde ■



CARTE D'IDENTITÉ

La famille Trapet caresse 19,5 ha en Bourgogne, principalement en Côtes de Nuits avec notamment trois grands crus, le Chambertin, les Latricières et la Chapelle. En Alsace, ce sont 15 hectares dont l'exploitation de quatre grands crus : Sonnenglanz, Schoenenbourg, Sporen et Schlossberg. En Bourgogne, la production Trapet est à 80 % rouge. Inversement en Alsace, où la production de blanc est de 80 %. Sauf aléas climatiques, le domaine Trapet signe annuellement 90 000 flacons bourguignons et 60 000 flûtes d'Alsace. 40 % des vins partent à l'export. Une vingtaine de « compagnons », y compris les membres de la famille, travaillent sur l'ensemble des domaines. Parmi la gamme, en tous points exceptionnelle, évoquons le Gevrey-Chambertin 2018 (59 €), pour sa densité et son toucher qui préfigurent la qualité des premiers et grands crus. Le Marsannay 2018 (31 €) est aussi une magnifique porte d'entrée dans l'univers Trapet pour son équilibre et sa sapidité. Enfin, pour l'Alsace, l'A Minima 2019 (14 €), un assemblage de tous les cépages et des terroirs du domaine, donne le ton en matière de fraîcheur et d'équilibre.

