

Grand entretien

Jean-Louis, Andrée et Louis Trapet « L'Alsace et la Bourgogne produisent des vins de lieu »

À la tête d'un domaine phare de Gevrey-Chambertin, la famille Trapet a aussi un pied en Alsace. Parents et enfants partagent une même philosophie, mettre en avant le goût de l'endroit.

Propos recueillis par Jean-Emmanuel Simond et Denis Saverot. Photos : Thierry Legay

La hausse du foncier fait flamber le prix des vins et complique les transmissions en Bourgogne. Restez-vous optimistes ?

Jean-Louis Trapet. Il faut l'être, les hommes passent et la terre reste. Même si ces évolutions du foncier peuvent être destructrices, avec des familles qui se déchirent. La nôtre croit aux valeurs du travail et aux forces de l'esprit, plus qu'aux forces de l'argent. Nous avons déjà transmis beaucoup.

De quelle façon ?

Jean-Louis. Il faut dépasser la notion de possession, vouloir accompagner ces terroirs qui ont souvent été propriétés de personnes puissantes dans le passé, mais auxquels des hommes et des femmes donnent vie par leur sensibilité et leur travail. D'origine paysanne, la Bourgogne est devenue le terrain de jeu de gens très riches. Gardons en tête que la propriété vigneronne est, a été peut-être, une parenthèse assez courte, avec un apogée au XX^e siècle. Mais la passion des nouvelles générations me rend confiant pour l'avenir.

La hausse du prix des vins agace. Les amateurs ne risquent-ils pas de se détourner de la Bourgogne ?

Jean-Louis. Le bourgogne doit rester abordable, une spirale vicieuse est à l'œuvre, cela m'attriste. Certains vins sont devenus très spéculatifs. Dans le prix des vins, l'élément-clé reste le coût de la location des terres, en particulier dans les Grands crus. Quand un investisseur rachète une terre, il exige un certain niveau de rendement financier.

Faites-vous en sorte que vos vins restent abordables ?

Jean-Louis. C'est notre acte militant. La Bourgogne reste une terre d'accueil, j'invite les amateurs à venir nous rendre visite, à prendre la mesure du travail accompli. Nous partageons avec plaisir les bouteilles, dont plusieurs cuvées accessibles avec lesquelles on peut se faire plaisir. D'un point de vue comptable, sur certains vins, nos coûts de production sont plus élevés

que le prix auquel nous les vendons. C'est le cas des marsannays, des bourgognes rouges et blancs, de la cuvée A Minima, assemblage de pinot noir et de gamay vinifié sans soufre. Nous tenons à ce que les prix soient justes. Hélas, pour les Grands crus, le prix des terres engendre des tarifs décuplés.

Comment le domaine bourguignon s'est-il constitué ?

Jean-Louis. Un de mes arrière-grands-pères originaire de Chambolle-Musigny a épousé une jeune femme de Gevrey-Chambertin. À force de travail et d'énergie, il a acquis d'importantes parcelles de vignes dans l'appellation. Je suis très reconnaissant aux anciens. Grâce à eux, nous avons la chance d'accompagner quelques-uns des plus beaux terroirs bourguignons. En 1990, le domaine a été scindé lorsque j'en ai pris la responsabilité. Il compte aujourd'hui presque deux hectares de Chambertin acquis en 1919, pas loin d'un hectare de Latricières-Chambertin acheté en 1904, des Chapelle-Chambertin depuis 1892 et cinq Premiers crus de Gevrey.

Comment abordez-vous ces parcellaires ?

Jean-Louis. Autrefois, je n'isolais que les Premiers crus Petite Chapelle et Clos Prieur, j'assemblais le reste. Avec mes fils, Pierre et Louis, nous proposons désormais Les Corbeaux, En Ergot et Les Combottes, une jolie parcelle entourée par des Grands crus. Nous possédons aussi des parcelles de Gevrey-Chambertin-Village, de Marsannay et de Bourgogne, où sont plantés pinot noir et gamay.

Et le domaine Trapet en Alsace ?

Andrée Trapet. J'ai repris en 2002 l'exploitation de mes parents à Beblenheim, dans le Haut-Rhin. À partir de ces vignes, nous avons construit avec Jean-Louis un domaine à Riquewihr de 15 hectares, avec plusieurs lieux-dits et cinq Grands crus, Schoenenbourg, Sporen, Sonnenglanz, Schlossberg et Mambourg.

Jean-Louis Trapet. Né le 10 juillet 1965 à Dijon. Marié à **Andrée**, née le 25 décembre 1964 à Colmar. Leurs deux fils sont nés à Dijon : **Louis** le 17 septembre 1994, **Pierre** le 18 juin 1998. Jean-Louis Trapet est à la tête du domaine familial Jean Trapet Père & Fils, d'une superficie de presque 20 hectares et situé à Gevrey-Chambertin en Bourgogne, ainsi que du domaine Trapet en Alsace, situé à Riquewihr. Son plus grand vin : chambertin 1923 du domaine, débouché pour l'anniversaire de mariage de son grand-père.



Andrée, Jean-Louis
et Louis Trapet chez eux
en Bourgogne, à Gevrey,
au contact de leurs vignes
conduites en échalas.
Le fils cadet, Pierre, s'occupe
du domaine de Riquewihr.



Pour Jean-Louis Trapet, par son travail, le vigneron ancré dans un lieu doit tout mettre en œuvre pour que celui-ci soit constamment réinventé.

Quels sont les liens entre la Bourgogne et l'Alsace ?

Andrée. L'Alsace partage une communauté d'esprit avec la Bourgogne parce qu'elle produit des vins de lieu, et le riesling est un formidable interprète du lieu. Pierre, arrivé en 2017, y est à plein temps, il effectue un gros travail inscrit dans la durée.

Au lendemain du phylloxéra, la famille Trapet avait mis au point la fameuse greffe Trapet. Or, aujourd'hui, vous plantez des francs de pied en Alsace. N'est-ce pas paradoxal ?

Andrée. Nous ne le faisons que parce que nous pensons que c'est possible sur un lieu donné, en l'occurrence sur les sols très particuliers du Schlossberg, riches en sable, sur une petite superficie (12 ares). Nous verrons les résultats, cette plantation date de 2020.

Jean-Louis, qu'avez-vous changé en Bourgogne après votre père ?

Jean-Louis. Mon père était un remarquable vigneron, trop perfectionniste peut-être. Il ne devait pas y avoir d'herbe dans les vignes, les raisins flirtaient avec une petite surmaturité. La peur de la maladie dans les vignes le conduisait à trop "border" les vins, à les normer. Avec Andrée, nous nous sommes connus sur les bancs du lycée viti-véno de Beaune. Dès notre arrivée au domaine, en 1990, nous avons abandonné les produits chimiques. Nous voulions que les vignes donnent leur meilleur. Nous avons ensuite supprimé l'attirail technologique, ce qui avec l'expérience nous a permis d'être plus sereins. À une époque où la Bourgogne recherchait la couleur, les tanins et l'extraction, nous avons appliqué le "less is more" des Anglo-Saxons, la simplicité plutôt que l'excès. Puis nous avons obtenu la certification en biodynamie en 1998 (Biodyvin) et 2005 (Demeter).

« Chaque pied est ici abordé comme un individu »

Louis Trapet

Qu'apportent à leur tour vos enfants ?

Jean-Louis. Louis et Pierre ont une vision plus globale, holistique. Nous étions centrés sur le végétal, eux cultivent la vigne en prenant en compte l'impact climatique mais aussi sociétal, avec les hommes et les femmes qui nous accompagnent.

S'il a passé la main il y a plus de trente ans, votre père Jean est toujours présent. Ce lien entre les générations nourrit-il votre travail ?

Jean-Louis. Le vin est un continuum. Notre métier se nourrit de tout ce que les anciens ont pu réaliser. Nous ne sommes que des dépositaires, un maillon d'une chaîne. À mon sens, notre histoire est primordiale, elle nous permet d'envisager l'avenir de façon heureuse. À partir du moment où nous sommes ancrés dans un lieu, nous devons faire en sorte que celui-ci soit constamment réinventé, indépendamment des difficultés d'ordre structurel ou climatique.

Comment tirez-vous parti du travail des anciens ?

Jean-Louis. Il nous aide à aiguiser nos sens, une nécessité dans ce métier. Nous nous appuyons sur ce qui a déjà été essayé pour vérifier certaines hypothèses. Mon grand-père me racontait ses expériences, ses succès et ses échecs. La taille en cordon de Royat, par exemple. Il me l'a déconseillée car il avait constaté que taillée de cette façon, la vieille charpente de bois de ses vignes était malmenée par le gel. Aujourd'hui, nous ne taillons plus suivant cette méthode, ni en guyot simple d'ailleurs.

Andrée. L'expérience n'est pas toujours transmissible, nous devons la forger nous-mêmes, mais en nous appuyant sur le travail des anciens. Le docteur Jules Guyot, qui a écrit trois tomes sur la Bourgogne et un sur l'Alsace, remarque au XIX^e siècle qu'en Alsace, plus on montait dans la hiérarchie des crus, plus les densités de plantation étaient élevées. Son témoignage a de quoi inspirer les générations actuelles.

Louis Trapet. Le domaine est planté en moyenne à 12 500 pieds par hectare. Plus que la pratique ordinaire en Bourgogne.

Tout est né d'une expérience menée à un moment donné et qui a été validée. L'expérience n'est pas redéfinie *ex nihilo* à chaque génération.

Louis, qu'apporte au vin cette densité de plantation élevée ?

Louis. Dans les années à venir, on va affronter une contrainte hydrique plus forte. À des ceps plus nombreux, on pourra demander une charge en raisins moins importante. Les vignes seront ménagées, on pourra les cultiver plus longtemps. Et avec un réseau racinaire plus fort, elles assimileront mieux l'expression du lieu.

Et vos échalas ? Vous conduisez de plus en plus de vignes de cette façon en Bourgogne et en Alsace. Pour quels avantages ?

Louis. On travaille encore plus ! Au lieu de passer trois fois pour un relevage, il faut passer six à sept fois dans les échalas. La mentalité doit être positive. Avec mon frère Pierre, l'idée première était d'affranchir la vigne de tout ce qui entrave son mouvement dans les trois dimensions. Chaque pied est abordé comme un individu, l'objet d'un soin particulier. Et

nous l'avons constaté, les passages plus nombreux libèrent une énergie différente.

Comment votre grand-père a-t-il pris la chose ?

Louis. Au début, il était un peu outré. Lui recherchait le soleil avec des rognages bas. Nous, plutôt l'ombre qui protège les raisins du soleil. L'Alsace est une terre d'essai, nous y avons testé les échalas sur des rieslings dès 2017. Les résultats nous ont convaincus de reconduire l'expérience en Bourgogne. Nos parents nous ont tout de suite soutenus.

La culture en échalas marque-t-elle le goût du vin ?

Louis. En Alsace, avec le changement climatique, il fait plus chaud l'été quand le raisin mûrit. La maturité technologique en sucre arrive très vite. Mais ces dernières années, 2021 mis à part, il a fallu monter plus haut en alcool pour atteindre la maturité phénolique des pépins et des rafles. En Bourgogne, même tendance, les vins dépassent parfois 14,5°. Or, avec l'échalas, en ne coupant pas l'apex, en laissant la vigne faire son cycle végétatif complet, on arrive à rapprocher les deux maturités.

De quelle façon ?

Louis. Couper l'apex incite la vigne à se concentrer sur ses raisins : sa production de sucres part dans les raisins. En ne coupant pas l'apex, ce stock de sucres sert aussi à la pousse végétative de la vigne, il est consommé dans les branches.

Jean-Louis. Un palissage plus haut favorise aussi la floraison du sol, une végétation de plantes compagnes apparaît. Autrefois, le labour engendrait un déficit en matière humide, la vie microbienne et la concurrence des plantes avaient disparu sur ces sols extrêmement propres. Désormais, nous semons des herbes choisies qui ne rentrent pas en concurrence directe avec la vigne, qui pompent sans doute un peu d'eau mais qui, roulées et couchées pendant l'été, créent un paillage qui préserve de l'évaporation du sol. L'humus a un grand pouvoir de rétention d'eau. Dans cet écosystème, la vie animale et les oiseaux reviennent. Et puis quand on fait monter le végétal en palissage haut ou en piquets, le raisin se déploie, les baies deviennent plus ovoïdes, plus aérées.

Vous avez la chance de pouvoir remonter sur plus d'un siècle de production. Comment a évolué le goût des vins ?

Jean-Louis. Quand on garde un millésime, c'est qu'il méritait de l'être. Sauf que dans les années 1930, la mévente due à la crise a permis de garder plus de vins de cette période. Nous avons des 1929, 1936 et 1937. Nous avons encore des 1904, des 1919, des 1921 et des 1923. En 1893, mon grand-père a vendangé ses gevrey-chambertin à la fin du mois d'août, il l'a écrit. Il redoutait les maturités pas totalement abouties. Et il est vrai que ses vins avaient une tension, une franchise, une pureté de goût qui nous étonne encore. La vendange devait compter une bonne proportion de raisins aux maturités plus fraîches. Aujourd'hui, les maturités sont plus poussées, peut-être parce que nous avons sélectionné des vignes aptes à mûrir plus rapidement. Mais on recherche toujours cette trame acide dans

« Qui déguste le Chambertin s'en souvient »

Jean-Louis Trapet

les vins, la signature de la Bourgogne, celle qui fait la beauté du pinot noir. Nous la cherchons et la retrouvons par ces nouvelles méthodes culturales, par l'apport de la vendange entière aussi, dont la proportion varie selon les millésimes.

En termes de goût, quel est votre idéal ?

Jean-Louis. Ce qui nous motive, tant en Bourgogne qu'en Alsace, c'est cette idée de goût du lieu. Dès le premier décuvage après les vendanges, nos équipes reconnaissent à l'aveugle les différences de goût dans chaque cuvée. C'est essentiel à mes yeux. Il reste ensuite à maximiser le goût de chaque climat.

Vous avez le privilège de vinifier le roi Chambertin. Comment le définiriez-vous ?

Jean-Louis. Oh ! nous sommes en République, les rois n'existent plus... Plus sérieusement, nous avons trois parcelles dans le Chambertin, qui vont du bas au haut du cru, avec les variations de sols qui en résultent. Le Chambertin, c'est une main de fer dans un gant de velours. Au départ, il est réservé, austère. Sa texture n'est pas sévère, plutôt sérieuse. Il a cette subtilité aristocratique qui en impose sans y paraître. Qui le déguste s'en rappelle. Il y a cet adage, Andrée n'aime pas que je le raconte mais tant pis : « *J'en me souviens plus du lieu, je ne me souviens plus du nom de la jeune fille, mais le vin, lui, était un chambertin !* ». ●

Verra-t-on des NFT sur vos bouteilles ?

Jean-Louis. Ce n'est pas le genre de la maison. Le vin crée une émotion, doit rester un vecteur de partage. Je vois plus les NFT comme une bulle spéculative que comme un outil d'avenir. ●



À la vigne comme à la cuverie de Gevrey, chaque génération se nourrit du travail des anciens pour forger ses propres expériences.