

PAR BAUDOIN HAVAUX ET MARC VANEL

GRAFÉ LECOCQ fête ses 140 ans

► Pour ses 140 ans, la Maison Grafé Lecocq lance une nouvelle gamme bio.

► Fondée en 1879 à Namur par Henri Grafé et son épouse Léontine Lecocq, la Maison Grafé Lecocq est un cas à part dans le monde du vin : depuis 1879, elle achète des vins bruts en France et les élève dans un vaste parc de barriques sous la Citadelle de Namur avant de les revendre sous le nom de la société. L'entreprise a toujours conservé son identité familiale.

Aujourd'hui, c'est Bernard Grafé, 4^e génération, qui assure les destinées de cette Maison qui offre plus de 500 crus en provenance principalement de Bordeaux, de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône, grands vins et vins de cépages, une Maison qui a su se moderniser depuis une quinzaine d'années.

Chaque année, l'équipe se rend dans les différentes régions viticoles françaises pour y déguster et choisir des vins bruts en fin de fermentation.

Ces vins sont ensuite importés en Belgique et, selon leurs caractéristiques, séjournent dans tel ou tel type de barrique de 6 à 24 mois jusqu'à ce qu'ils soient estimés prêts à la consommation.

Proche des grandes familles bourguignonnes et bordelaises, la famille Grafé a pendant longtemps eu la chance d'importer en vrac des vins de Petrus, de Château Margaux ou de Romanée Conti.

Aujourd'hui, la législation ne permet plus de mettre en bouteille hors de la région de production, Grafé Lecocq a donc dû passer des accords avec les Organismes de défense et de gestion

(ODG) de chaque appellation importée. À chaque nouvel embouteillage d'un vin, des échantillons sont vérifiés par l'ODG et sans son approbation, le vin ne peut pas être vendu.

Une garantie de qualité dans tous les cas.

SOUS 40 M —DE ROCHES—

Les années 1950 sont importantes dans le développement de la société. En 1952, la Maison devient fournisseur breveté de la Cour de Belgique (elle l'est toujours aujourd'hui). Peu de temps après,



► Bernard Grafé.

ses locaux étant devenus trop étroits, Grafé Lecocq loue et aménage une cave de vieillissement sous la Citadelle de Namur, puis une seconde en 1985.

Protégées par 40 mètres de roches, ces caves ont une hygrométrie de 90 % qui évite tout assèchement des vins et une température constante de 11° qui les préserve de toute fluctuation.

Ces galeries offrent une capacité de stockage de 1200 barriques de chêne français dont le renouvellement est assuré sur 5 ans.

À la fin du processus, les vins sont mis en bouteille et stockés dans les caves de conservation situées sous le palais de justice et la cathédrale Saint-Aubain. Certains crus nécessitent plusieurs années pour se révéler pleinement, certaines bouteilles y sont même stockées depuis 50 ans.



► 1 200 barriques de chêne reposent sous la Citadelle de Namur. © MV

—ZÉRO DÉCHET—

En 2018, Grafé Lecocq a obtenu le label "Artisan certifié" délivré par le SPF Économie. Pour obtenir cette reconnaissance, la Maison a dû mettre en avant le caractère authentique de son activité, l'importance du travail manuel et son savoir-faire en lien avec la qualité, la tradition, la création et l'innovation.

Cette reconnaissance consacre également le commerce local et le circuit court privilégié par l'entreprise. Depuis de nombreuses années, la maison Grafé Lecocq procède à la consignation de ses bouteilles. Les bouteilles vides sont reprises à la livraison suivante ou

apportées par les consommateurs dans les points de vente. À leur retour, elles sont lavées avant d'être réutilisées. Une étude privée a permis d'établir que l'empreinte carbone d'un tel système est divisée par quatre par rapport aux bouteilles neuves.

Joli geste pour l'environnement.

—ET LE BIO—

Autre nouveauté : Grafé Lecocq a lancé ce week-end même une gamme de six vins bio achetés, bien sûr, chez des producteurs bio ; l'ensemble du processus ayant lui aussi fait l'objet d'un audit par Ecocert en collaboration avec Certisys.

Deux vins blancs sont proposés : un **Vacqueyras** (plutôt rare dans cette appellation - 19,95€) et un **Languedoc Terra Quantum** à majorité de Grenache blanc (9,77€). Un rosé gourmand ensuite, **Terra Quantum 2018** (9,77€), en provenance des Côtes du Rhône et issu uniquement de Grenache, et, enfin, trois vins rouges, tous issus de la Vallée du Rhône : le **Cairanne 2017** (11,65€), le **Terra Quantum Côtes du Rhône Villages générique** (9,77€) et le **Signargues 2018** (10,95€), non loin de Tavel. Une belle manière de découvrir le travail de la Maison et une nouvelle approche que l'on ne peut qu'encourager.

Marc Vanel

► Ces vins sont disponibles dans l'Énothèque Grafé Lecocq, place St-Aubain 15 à Namur (ouvert du mardi au samedi) ou sur le site grafe.wine qui est en cours d'actualisation.



► Les caves sous la cathédrale Saint-Aubain. © MV



► Le magasin de préparation des commandes en 1929 et en 2019. © D.R.

