

afterwork entreprise familiale



PHOTOS: PG

GRAFÉ LECOQ

# 140 ans de passion pour le vin

*En 1879, Henri Grafé et son épouse Léontine Lecocq lançaient une activité d'éleveurs-négociants en vin sur la place Saint-Aubain à Namur. Trois générations plus tard, la maison n'a pas quitté son siège historique et demeure la seule en son genre en Belgique. Signe des temps, pour son anniversaire, elle lance sa première gamme de vins bios. XAVIER BEGHIN*

**A**cheter du vin français en vrac, l'élever dans des fûts de chêne et le commercialiser... Cette activité n'était pas rare en Belgique au 19<sup>e</sup> siècle. Mais, de nos jours, elle est devenue exceptionnelle, hormis dans la grande distribution (voyez Delhaize). Dans notre pays, une seule maison indépendante mérite encore le titre d'éleveurs-négociants. Il s'agit de Grafé Lecocq à Namur, une entreprise familiale créée en 1879 par Henri Grafé et son épouse Léontine

Lecocq. Cent-quarante ans plus tard, la quatrième génération représentée, par Bernard Grafé, poursuit la tradition et le savoir-faire familiaux.

Concrètement, la Maison Grafé Lecocq achète dans l'Hexagone des vins bruts en fin de fermentation, les ramène à Namur en camion-citerne ou en fûts, les élève ensuite en fûts de chêne et, enfin, les met en bouteilles avant de les commercialiser. Un cheminement dont la durée dépend évidemment de la couleur du vin, de sa provenance et de sa

qualité. Certaines cuvées vieilliront pendant près de 24 mois à Namur avant d'être mises sur le marché, d'autres juste quelques semaines...

## **Margaux, Petrus et Romanée-Conti**

Reste que tout ce processus s'opère dans le respect des valeurs de la famille. « Mes aïeux ne voulaient pas commercialiser un vin qu'ils n'aimaient pas, confie Bernard Grafé. Ma position est identique. La maison ne vend, à l'exception ➤

## afterwork entreprise familiale

du champagne, que des vins qu'elle a élevés elle-même. Ce sont donc «nos» vins avec notre nom sur l'étiquette. Mais nous ne signons jamais de contrat avec un producteur. Si nous achetons auprès d'un domaine une année, rien ne dit que nous le ferons l'année suivante. Tout dépend de la qualité des échantillons. Et nous travaillons avec des courtiers viticoles, les mêmes depuis des années. C'est aussi un gage de qualité.»

Aujourd'hui, Grafé Lecocq présente un catalogue de près de 500 vins, majoritairement issus du Bordelais, de la Bourgogne et de la vallée du Rhône. Ces dernières années, elle a aussi fait un gros travail sur le Languedoc. Mais si elle ne vend que ses propres vins, cela n'a pas toujours été le cas. Jusqu'au milieu du siècle dernier environ, Grafé Lecocq achetait en vrac des crus mondialement connus: Petrus (jusqu'en 1972), Margaux (1948), Cheval-Blanc, Trotanoy, La Fleur-Pétrus, etc. «En 1928, nous avons même réussi à acheter l'ensemble de la production de la Romanée-Conti, poursuit Bernard Grafé. Vous imaginez l'exploit? Ce n'était pas du vrac mais tout le lot de bouteilles. C'est proprement

impensable aujourd'hui. D'ailleurs, ce serait impayable... Evidemment, mes ancêtres ne pouvaient pas savoir qu'en 1929, surviendrait le fameux krach. Bref, c'est un achat qu'on a mis du temps à amortir!»

Pendant ces 140 ans, la famille n'a jamais quitté son siège du n°9 de la place Saint-Aubain à Namur, à l'ombre de la cathédrale. Sauf pendant la guerre où elle est partie se réfugier, avec les employés qui le désiraient, à Libourne, chez les Fourcaud-Laussac, les propriétaires de Château Cheval-Blanc avant qu'Albert Frère et Bernard Arnault ne rachètent le domaine.


### Des caves particulières

Pendant cette période troublée, c'est l'Eglise qui a veillé sur les bouteilles de la maison. En effet, en 1898, Henri Grafé, à l'étroit dans son sous-sol, a commencé à louer une partie des caves voûtées situées sous la cathédrale. En 1919, il fera de même avec les caves du palais de justice. Ces espaces (500 mètres de galeries) sont toujours loués aujourd'hui. Ils servent à conserver le vin après la mise en bouteille. Entre 700.000 et 800.000

**Dans ses caves, nichées sous la cathédrale ou la Citadelle de Namur, reposent 1.200 fûts d'élevage et près de 800.000 bouteilles.**

flacons y attendent sagement d'être vendus, et n'en sortent que la veille de la livraison au client.

Mais il n'y a pas que les bouteilles. Pour stocker les 1.200 fûts d'élevage, il faut aussi disposer d'un sérieux espace. Là aussi, la famille a fait fort. En 1959, elle a pris en location un des deux tunnels du fameux tram de la citadelle supprimé quelques années auparavant. «Le roi Léopold II souhaitait faire de la citadelle un lieu de villégiature, explique Christophe Stenuit, qui dirige la maison avec Bernard Grafé. Après le funiculaire, la ville imagina un tram qui partait de la gare. Mais les rames étaient incapables d'aborder les tournants à épingle à che-



LE SIÈGE DE  
L'ENTREPRISE, PLACE  
SAINT-AUBAIN À NAMUR  
Une même adresse depuis  
près d'un siècle et demi.



BERNARD GRAFÉ  
« Mes aïeux ne  
voulaient pas  
commercialiser  
un vin qu'ils  
n'aimaient pas.  
Ma position  
est identique. »

veux de la route Merveilleuse. Deux tunnels furent donc creusés dans le flanc de la citadelle. Ils nous servent de caves d'élevage; nous avons en effet pris le deuxième tunnel en location en 1985. Ce sont des lieux uniques, chacun long de 120 mètres, situés sous 40 mètres de roche avec, toute l'année, une température constante de 11° C et un taux d'hygrométrie proche des 90 %. Idéal pour le vin même si, avec le taux d'humidité, nos fûts vieillissent assez vite. Il faut les remplacer tous les cinq ans.»

### Durabilité et circuit court

De nos jours, Grafé Lecocq travaille énormément sur la durabilité de ses activités. En 2017, la maison a décroché le label Artisanat certifié décerné par le SPF Economie qui récompense son caractère authentique et son savoir-faire. Elle vient aussi de recevoir une certification bio pour ses activités d'élevage et d'embouteillage du vin. Et en particulier pour son procédé de clarification du vin dans les fûts – ce qu'on appelle le collage. Cette certification lui permet, à l'occasion de son 140<sup>e</sup> anniversaire, de sortir sa première gamme de vins bios (Terra

Quantum en trois couleurs, un Vacqueyras blanc et un Cairanne rouge). Cette gamme sera aussi la seule à ne pas être vendue exclusivement par la maison. Celle-ci espère, en effet, convaincre les enseignes bios de l'inclure dans leurs rayons.

Car l'autre caractéristique de Grafé Lecocq est l'utilisation des circuits courts. Les vins sont soit achetés à l'œnothèque de la place Saint-Aubain, soit commandés par téléphone ou via le site internet, et livrés dans toute la Belgique par les quatre camionnettes aux couleurs de la maison. L'entreprise vend surtout aux particuliers (60 à 65% de son chiffre d'affaires), mais aussi aux restaurants et aux entreprises. Et si 95 % de sa clientèle est belge, elle envoie également des bouteilles au Luxembourg, en Asie (où des vins Grafé Lecocq se retrouvent sur la table de quelques étoilés Michelin), et, bientôt, aux Etats-Unis.

Pour ses flacons, la maison namuroise a choisi la voie de la consignment (0,23 euro pièce). En d'autres termes, les livreurs reprennent les bouteilles usagées afin qu'elles soient lavées et réutilisées. « Frédéric Mathot de CO<sub>2</sub> Strategy

(société qui propose aux entreprises et collectivités des plans d'action pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, Ndlr) a conduit un audit de nos activités, poursuit Bernard Grafé. Nous nous sommes rendu compte que la consignment coûtait quatre fois moins de CO<sub>2</sub> que l'utilisation de verre neuf à chaque fois. Et dans le CO<sub>2</sub> consommé, une bonne partie provient du transport de ces bouteilles vers le nettoyeur situé dans le nord de la Bourgogne. J'aimerais bien le faire moi-même mais vu les exigences de l'Afscsa, c'est trop cher. Nous n'avons pas le volume suffisant. Je regrette qu'aucune entreprise belge ne soit active dans ce domaine. Car, pour tout le reste (cartons, outils de production, etc.), nous privilégions les sociétés locales. Et sociales, puisque le tri de nos bouteilles s'effectue dans un atelier protégé de Naninne. »

Fournisseur breveté de la Cour depuis 1952, Grafé Lecocq est l'exemple type de l'entreprise familiale qui a su s'adapter pour traverser les épreuves du temps. Un peu comme ses vins... Certes, elle n'a plus de millésime 1879 en stock, mais abrite encore de très vieilles bouteilles, dont un fameux Pommard 1926! ©

