



# GRAFÉ LECOCQ

## LA PASSION DU VIN FRANÇAIS

DEPUIS 1879, LA MAISON GRAFÉ LECOCQ, SITUÉE PLACE SAINT-AUBAIN À NAMUR, SÉLECTIONNE AVEC SOIN DES VINS FRANÇAIS ET LES ÉLÈVE EN FÛTS DE CHÊNE SOUS LA CITADELLE. CES DERNIÈRES ANNÉES, CE TRAVAIL ARTISANAL DE QUALITÉ S'ACCOMPAGNE ÉGALEMENT D'UNE DÉMARCHÉ ENVIRONNEMENTALE.

PAR MURIEL LOMBAERTS | PHOTOS: GRAFÉ LECOCQ

AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE, acheter du vin chez nos voisins français et l'élever en fûts en Belgique pour le commercialiser était une chose assez commune. Henri Grafé apprend le métier à Beaune, chez Bouchard Père & Fils. De retour à Namur, avec son épouse Léontine Lecocq, il crée la Maison Grafé Lecocq en 1879. À peine dix ans plus tard, les caves sous la maison familiale étant trop petites, ils en louent une sous la cathédrale Saint-Aubain. En 1919, ce sont celles sous le Palais de Justice de Namur qui sont également occupées. Après être honorée par le roi Baudouin du titre de Fournisseur breveté de la Cour de Belgique en 1952, l'entreprise







© SÉBASTIEN J.P. PHOTOGRAPHY

3



1. Près de 1200 fûts de chêne sont entreposés sous la Citadelle de Namur. 2. Grafé Lecocq a lancé une nouvelle gamme bio avec notamment le Cairanne. 3. Bernard Grafé, 4<sup>e</sup> génération en ligne directe.

installe ses flacons dans une première cave sous la Citadelle, suivie par une seconde en 1985. Jusqu'en 1959, la Maison Grafé Lecocq achète aussi en vrac des crus de renommée mondiale tels que Romanée-Conti, Château Margaux ou Petrus.

Cent quarante ans après la création de Grafé Lecocq, la passion du vin et le savoir-faire familial des éleveurs-négociants sont intacts. Bernard Grafé, 4<sup>e</sup> génération en ligne directe, veille à ce que chaque vin soit le résultat d'une rigoureuse dégustation et que les méthodes d'élevage restent artisanales. Chaque année, avec son équipe, il se rend dans les différentes

régions viticoles françaises pour y goûter, à l'aveugle, les échantillons rassemblés par les courtiers assermentés. L'objectif est de sélectionner des vins bruts en fin de fermentation, dont le potentiel d'élevage est jugé intéressant et dont la nature est représentative d'un terroir. Les petits volumes sont privilégiés, principalement en provenance de Bourgogne, Bordeaux, Languedoc ou encore vallée du Rhône. Ceux-ci sont acheminés en camion-citerne ou en fûts à Namur, où ils sont élevés sous la Citadelle. Près de 1200 barriques de chêne, dont le renouvellement est assuré sur cinq ans, sont entreposées dans deux galeries. Ces lieux uniques, chacun long de 120 mètres,



141



Un véhicule Grafé Lecocq, devant l'enseigne, en 1928.

sont situés sous 40 mètres de roche avec, toute l'année, une température constante de 11°C et un taux idéal d'hygrométrie proche des 90 %. La mise en bouteille s'effectue ensuite dans l'entreprise qui commercialise les vins dans son œnothèque mais aussi chez ses partenaires partout en Belgique et via la boutique en ligne. Toujours louées, les caves sous la cathédrale et le Palais de Justice servent à conserver et stocker pas moins de 700 000 bouteilles et plus de 500 crus.

#### QUATRE ENGAGEMENTS FORTS

En 2015, la Maison Grafé Lecocq investit dans un département de recherche. Les travaux portent sur la maîtrise de l'oxygène durant l'élevage et la mise en bouteilles. Très engagée dans une approche qualitative plutôt que quantitative, la société familiale décroche, trois ans plus tard, le label "Artisanat certifié" délivré par le SPF Économie. Pour obtenir cette reconnaissance, Grafé Lecocq a dû mettre en avant le caractère authentique de son activité de négociant-éleveur. Le mûrissement en fûts de chêne, le collage, le soutirage, l'assemblage attestent, en effet, de l'importance du travail manuel au sein de la maison namuroise. Tradition et artisanat, mais aussi création et innovation, sont intrinsèquement liés au savoir-faire de ces artisans.

#### GAMME BIO

Depuis de nombreuses années, les vins commercialisés par Grafé Lecocq étaient au minimum issus de la viticulture raisonnée, mais une réelle volonté existait de développer une gamme bio. Dans un premier temps, l'ensemble du processus a fait l'objet d'un audit par Ecocert afin de préparer la demande de labellisation auprès de l'organisme de certification belge Certisys.

Dans cette nouvelle sélection, les vins achetés sont certifiés AB et tout le processus de vieillissement et de mise en bouteilles est bio. Bien entendu, l'ensemble des produits utilisés dans le vin l'est aussi. Terra Quantum propose trois références en provenance du Languedoc pour le blanc, du Rhône pour le rosé et le rouge. D'autres breuvages

divins interpellent. Le signargues, un assemblage de grenache et de syrah, le cairanne mais surtout le vacqueyras blanc, une rareté et notre coup de cœur absolu. Du côté de l'Alsace aussi, des bouteilles sont labellisées: un pinot noir, un riesling, un pinot gris ou encore un gewurztraminer.

#### CONSIGNATION

Constamment engagée dans une démarche environnementale, la Maison Grafé Lecocq procède à la consignation de ses bouteilles, y compris les plus prestigieuses. Celles-ci sont récupérées vides à la livraison suivante ou apportées par les clients dans les points de vente. À leur retour, elles sont lavées avant d'être réutilisées. Avec une préoccupation croissante des citoyens pour leur empreinte carbone, Grafé Lecocq a confié à une entreprise indépendante la tâche de réaliser une étude comparative entre l'utilisation de nouvelles bouteilles ou leur réutilisation. Les résultats sont clairs: la production d'une nouvelle bouteille est d'environ 650 grammes de CO<sub>2</sub> contre seulement 65 grammes pour celle qui est lavée. Avec huit cycles de réutilisation possibles, l'empreinte carbone d'une bouteille réutilisée est divisée par quatre par rapport à une nouvelle! Notez que les bouchons, capsules et cartons sont aussi collectés pour être recyclés.

#### CIRCUITS COURTS

Plus de 140 ans d'achat aux producteurs français, la vente directe au consommateur en Belgique et des livraisons effectuées par leurs propres camionnettes partout dans le pays: l'entreprise privilégie les circuits courts. Tout comme pour les cartons, le tri des bouteilles ou encore les outils de production, Grafé Lecocq choisit des fournisseurs locaux.

[www.grafe.be](http://www.grafe.be)