



PAR BAUDOIN HAVAUX ET MARC VANEL

“Le vin a été le fil conducteur DE MA VIE”

▶ Avec presque 60 ans dans le vin dont 15 à la tête du domaine du Chenoy, Philippe Grafé a été choisi par la rédaction de votre supplément VINO comme personnalité de l'année

▶ Malgré ses 81 ans, cet éternel enthousiaste s'emballe dès qu'il se met à parler de la passion de sa vie : le vin. En 2003, Philippe Grafé a créé le domaine du Chenoy, ouvrant ainsi la route aux cépages résistants, d'origine allemande et suisse, qui sont moins sensibles aux maladies les plus courantes de la vigne que les cépages traditionnels.

Mais sa carrière débute bien plus tôt, lorsqu'en 1958, il entre dans la société familiale, les vins Grafé-Lecocq, spécialisée dans la mise en bouteille de vins français importés en vrac. L'homme n'a alors que 22 ans, il a terminé ses Humanités à Namur, réalisé un stage dans une société hollandaise d'importation de vins et effectué son service militaire avant de partir en Bourgogne travailler à la maison Joseph Drouhin, amie et partenaire de la maison Grafé-Lecocq.

Dans le même temps, il décroche également un diplôme de technicien œnologue à la Station œnologique de Beaune. À son retour en Belgique, il représente Grafé-Lecocq à l'Expo 58 où la firme partage un stand avec trois autres négociants

belges dont la maison Fourcroy. *“J'ai un très bon souvenir d'Alfred Fourcroy qui était un homme hors du commun. Il m'a pris sous son aile et m'a très gentiment accueilli dans le cercle professionnel, confie Philippe Grafé. Mais avant d'être dans le métier, j'ai d'extraordinaires souvenirs de voyages avec mes parents qui entretenaient d'excellentes relations avec des producteurs, notamment, avec Jean-Pierre Moueix (qui a repris Petrus dans les années'60 et qui possède de nombreux vignobles en France - ndlr). J'ai également beaucoup de souvenirs familiaux avec la maison Joseph Drouhin dont Grafé-Lecocq a été l'agent en Belgique pendant 20 ou 25 ans. En fait, le vin a été le fil conducteur de ma vie : il continue à être un plaisir quotidien !”*

—UNE RÉVÉLATION TARDIVE—
Depuis les premières dégustations avec son père à l'âge de 9 ou 10 ans jusqu'à l'an 2000, ce sont quarante années de carrière qui passent à toute allure. À 63 ans, il quitte la société, ne sachant pas encore où les prochaines années vont le mener. *“Quand j'ai quitté Grafé Lecocq, explique-t-il, je n'avais aucune idée de ce que*

j'allais faire. C'est la dégustation d'une bouteille de vin blanc anglais produit dans les Cornouailles que j'ai trouvé d'une qualité surprenante qui m'a fait découvrir l'existence et l'histoire des cépages résistants. Le cépage Seyval dont il était issu m'était totalement inconnu malgré mes 40 années de métier. Cela a déclenché chez moi l'envie d'en connaître un peu plus.”

De fil en anguille, de recherche en recherche et de rencontre en rencontre, il est définitivement convaincu que les variétés interspécifiques sont l'avenir de la viticulture en rassemblant trois éléments primordiaux : la résistance naturelle aux maladies de la vigne, le potentiel qualitatif vinicole et l'adaptation climatique. Notre ancien négociant se met alors en quête de terres pour installer un vignoble, l'aventure du Chenoy démarre.

—RÉSISTANCE—
Au printemps 2003, à 65 ans, Philippe Grafé démarre donc une nouvelle vie en plantant trois hectares de Regent et 3



▶ Le trophée sera remis lors du salon Megavino au Heysel. © ODILE VANHELLEMONT/VANEL

hectares de blancs répartis en 6 variétés (Solaris, Johanniter, Merzling, Bronner et Helios. L'année suivante, il plante 8000 plants de Pinotin (rouge), puis un an plus tard encore, du Cabertin. *“Tous les cépages allemands que j'ai choisis sont issus de croisements de variétés interspécifiques créées en France avant 1935 et amenées en Allemagne en 40-45. Vu le nombre de croisements par pollinisation successifs dont ils sont issus, on ne peut plus scientifiquement les appeler hybrides. Je suis un peu un révolutionnaire dans le sens où je ne crois pas que la tradition et le conservatisme soient les seuls critères de la qualité. Cela me passionnait de prouver par la pratique que je ne me trompais pas et qu'il était possible de faire en Belgique, année après année, des vins rouges, blancs et rosés de qualité tout en respectant l'environnement et l'état sanitaire du produit. Pour cela, l'adaptation au climat est primordiale et j'avais la conviction d'apporter un concept neuf. Planter sept hectares de rouges, il fallait l'oser. Même au Luxembourg aujourd'hui, aucun vigneron indépendant n'a sept hectares plantés en rouges.”*

—L'HEURE DU BILAN—
Lorsqu'on l'interroge sur les faits marquants de ces 15 années intenses, outre l'évocation de ses premières médailles dans les concours dont il est très fier, Philippe Grafé reconnaît que les débuts ont été difficiles, car c'est la nature qui décide du volume des récoltes et, quand la production est importante, il faut que les ventes suivent en conséquence.

Avec une production moyenne annuelle de 50.000 bouteilles et l'absence initiale de structures commerciale, des soldes de certains vins sont encore en caves. *“J'ai travaillé 15 ans quasiment sans gagner d'argent. Au contraire, j'ai investi en permanence. Une année normale, produire un litre de vin coûte environ 3,5 euros + 1,2 euro pour la bouteille et son habillage et 1,3 euro d'accises. Faites le calcul, il est difficile de tenir en vendant les vins à moins de dix euros.”*

En 2013, Philippe Grafé s'associe avec Fabrice Wuyts et vient de céder ses parts à Jean-Bernard et Pierre-Marie Despatures qui vont terminer la certification bio du domaine. Les premières barriques viennent d'arriver et les assemblages évoluent déjà. Une page se tourne, M. Grafé peut être fier du chemin parcouru.

Marc Vanel

▶ Le Trophée sera remis le samedi 20 octobre à 17h par la rédaction de VINO sur le stand des Vignerons belges au Salon Megavino au Heysel. Venez nombreux.



▶ Le Chenoy fut l'un des premiers vignobles à accueillir le public en ses murs. © VANEL