

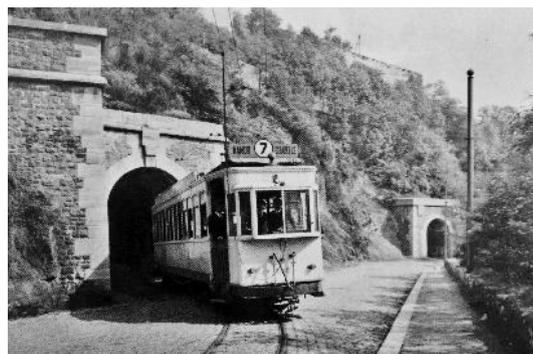
## VISITE DES CAVES « GRAFÉ-LECOCQ » – 6 AVRIL 2023

Malgré un temps pluvieux, 27 membres de notre association se sont retrouvés à Namur le 6 avril 2023 à 10h30 pour une excursion insolite.

La visite a débuté dans les caves d'élevage du vin situées sous la citadelle de Namur.

Il était jadis<sup>1</sup> possible d'accéder en tram au sommet de la citadelle.

La ligne n° 7 du « Tramway de Namur » empruntait en effet le tracé de la « Route Merveilleuse » ainsi que de tunnels que les ingénieurs avaient imaginé de faire creuser à l'endroit des épingles à cheveu afin d'augmenter le rayon de courbure de la voie.



Namur – Tramway 7



Namur – Cave d'élevage dans un tunnel du tramway 7

C'est dans deux de ces tunnels désaffectés qu'ont été aménagées les caves d'élevage du vin.

Depuis sa fondation en 1879 par Henri GRAFÉ et son épouse Léontine LECOCQ, l'activité commerciale de cette maison de négoce consiste à élever, en fûts de chêne, des vins d'origine française en accompagnant la fin de la vinification (24 mois pour certains crus) jusqu'au moment de la mise en bouteille.

Aussi convient-il de sélectionner, à la fin des fermentations et dans tous les terroirs français, les vins dont le potentiel d'élevage

est prometteur. Ce choix annuel est réalisé à partir de plusieurs centaines d'échantillons au moyen de plusieurs dégustations successives à l'aveugle par Jean-Loup GRAFÉ (3<sup>e</sup> génération) et Bernard GRAFÉ (4<sup>e</sup> génération).

D'une capacité de 1 200 barriques renouvelées tous les 5 ans, nous avons progressé dans ces caves sur un sol spongieux dû à un taux d'hygrométrie de 90 % et une température constante de 11 degrés centigrades.

Nos deux guides nous ont sensibilisés à l'importance du maintien constant de ces conditions naturelles pour le séjour du vin en fûts de chêne. Cette étape doit le conduire à se stabiliser naturellement et à exprimer son caractère spécifique, par une assimilation indirecte et lente d'oxygène au travers des parois en chêne de la barrique. Les arômes s'épanouissent, les tanins encore agressifs se polissent, et le vin trouve son équilibre. Durant cette période, le personnel effectue la clarification du vin, par sédimentation naturelle des lies, aidée parfois par un « collage » (à l'albumine d'œuf pour les vins rouges). In fine, les vins sont embouteillés et stockés dans les caves de conservation.

À la fin de cette première visite, nous avons repris les voitures pour rejoindre les caves de conservation situées sous la cathédrale Saint-Aubain et le Palais de justice (500 mètres de couloirs). Celles-ci se sont révélées être un véritable labyrinthe au sein duquel il est possible de trouver de nombreuses variétés de vins émanant de



Namur – Caves de conservation sous la cathédrale  
Source : Facebook – Groupe « Namur gourmande »

<sup>1</sup> De 1921 à 1953.

différents terroirs français dans une gamme de prix à large spectre.

Après avoir déambulé plusieurs minutes dans ces caves, nous sommes arrivés dans une pièce aménagée en salle de dégustation. Là, notre guide nous a fait découvrir 5 vins (2 blancs et 3 rouges) vieillis selon les méthodes de GRAFÉ-LECOCQ. Il nous a également précisé que les méthodes de travail douces comme le collage sont appliquées tant aux vins de pays qu'aux grands crus.

Nous nous sommes rendus ensuite à l'œnothèque aménagée dans un bâtiment du XVI<sup>e</sup> siècle, où bon nombre de nos membres se sont laissés tenter par plusieurs produits de la gamme des vins et champagnes ainsi que des alcools fins.

Rien de tel pour terminer cette visite qu'un repas festif qui nous a été servi dans le réfectoire de l'Athénée Royal François Bovesse. L'accueil et la qualité des plats ont été soulignés par l'ensemble des convives qui n'ont pas hésité à verser leur obole pour le personnel de cuisine.

Contents, nos membres sont repartis dans leurs chaumières en gardant à l'esprit les moments forts de cette excursion !

Merci à Jean-Pierre CHARLIER et Guy SEVERS pour la parfaite organisation de cette journée.

Pierre ERCOLINI – Président



#### GRAFÉ-LECOCQ en quelques chiffres

- Premier éleveur de vins en fûts de chêne, avec une capacité de plus de 1 200 barriques.
- Une équipe de 25 personnes.
- Une sélection de plus de 500 crus.
- Grande connaissance du terrain et accès privilégié chez bon nombre de producteurs de vins de qualité grâce à une expérience de 125 années parmi les vignobles français.
- Volumes d'achat raisonnables favorisant également l'acquisition de lots disponibles en quantité très limitée, mais d'un niveau qualitatif bien supérieur à la moyenne.