

Hugo Drappier de la maison de Champagne Drappier, 28e meilleur vigneron de France : «Chez Drappier, le vin est un sport de famille»

Fils de Michel Drappier, petit-fils d'André Drappier, Hugo Drappier réalise à son tour les vins de la famille, du côté d'Urville. Là-bas, malgré le succès mondial, on garde la tête sur les épaules.



Hugo Drappier de la maison de Champagne Drappier, 28e meilleur vigneron de France : «Chez Drappier, le vin est un sport de famille» Le Figaro DR

LE FIGARO VIN. - Quel effet cela fait-il d'être un champion du vin ?

Hugo DRAPPIER. - Il faut que j'encaisse le coup ! Je ne m'attendais pas à ça ! C'est très sympa. Il y a eu beaucoup de travail de fait ces dernières années avec toute la famille. On voit le résultat dans la désirabilité de nos vins. C'était difficile à croire au début. Il a fallu comprendre pourquoi cela fonctionnait. On espère que cela va se pérenniser dans la durée, que nos vins vont continuer à plaire à la clientèle d'amateurs que nous avons réussi à construire depuis quelques décennies. Maintenant, il y a encore du travail à faire du point de vue de la qualité de nos vins, car nous ne sommes pas toujours 100 % satisfaits, donc nous allons nous y atteler afin que nos champagnes continuent de s'améliorer.

Vous entraînez-vous depuis longtemps ?

Oui et je pense que l'entraînement n'est pas terminé. Il y a encore un gros travail à faire pour arriver à ce que nous aimerions faire tous les ans. Nous avons des enjeux à appréhender, [le réchauffement climatique](#), des catastrophes naturelles... Nous allons essayer de transformer les chais pour que nos vins se tiennent dans la durée. Appréhender le réchauffement climatique est un des enjeux de la génération qui nous concerne pour les vingt prochaines années. Nous ne voyons que le début et nous savons que ça ira en s'accroissant. Il va falloir se réinventer.

Qui est votre coach préféré ?

Je ne pourrai pas vous donner un seul nom. Il y en a forcément plusieurs qui gravitent autour de moi, des personnes qui consciemment et inconsciemment nous orientent dans nos choix, dans la dégustation. Il y a toujours des styles de vins que l'on préfère en [Champagne](#), en France et même dans le monde. Tous les vins que nous avons dégustés et qui nous ont fait vibrer ont inconsciemment une petite part de responsabilité dans nos choix techniques et dans le style des vins que nous faisons. Il est difficile de répondre à cette question, mais évidemment mon père a aujourd'hui une grosse influence sur moi. Beaucoup d'autres ont aussi apporté une petite pierre à l'édifice.

Si vous deviez les citer ?

Il y a forcément des vins que nous apprécions beaucoup et que nous buvons en famille. Je pourrais citer la [famille Amoreau](#) dans le [Bordelais](#). Et, puis des copains, des vignerons en [Bourgogne](#) qui travaillent le [pinot](#) même si l'on n'est pas dans le même style de vin. Je suis très proche de la famille Richoux à Irancy. Sur des terroirs similaires à nous, même si nous n'avons pas la même approche du produit, nous avons beaucoup de paramètres en commun qui m'inspirent.

Chez les Drappier, le vin est-il un sport d'équipe ou de famille ?

Je dirais un sport de famille parce qu'avant tout l'histoire qui imprègne la maison a d'abord été écrite par la famille et encore aujourd'hui cela continue d'être le cas. Ce sont des transitions transgénérationnelles qui se font et aujourd'hui, elles se réalisent entre frères et soeurs. C'est vraiment la famille qui a écrit l'histoire et forcément les liens de filiation et de sang sont prépondérants. Cela reste un fondement de notre histoire. La famille est au centre de notre activité quotidienne, qu'elle soit professionnelle et familiale et j'espère que cela restera comme ça. Ça devient, malheureusement, de plus en plus rare et nous, nous essayons de garder cette fibre qui est essentielle.

Pour faire un bon champagne, qu'est-ce qui compte le plus, le terroir ou le vigneron ?

Ce sont des choses qui ont évolué dans le sens où le vigneron champenois a toujours su planter le terroir en fonction de ses jeux d'assemblages, de parcelles, de crus et de cépages. Ce qui est intéressant, dans cette région, c'est que la lecture du terroir passe, peut-être plus qu'ailleurs, par le prisme du vigneron. Chaque vigneron a sa manière de le traduire. Dans la notion de terroir, il y a beaucoup d'aspects : un aspect géologique, climatique, un sens humain... En Champagne, le sens humain a plus de sens, plus d'importance que dans d'autres régions. Le vigneron est plus prédominant.

À qui et à quoi vous devez votre réussite personnelle ?

Tout revient à la famille. Je n'ai pas encore réussi et je ne sais pas si j'y arriverai un jour. De toute manière, la réussite est partagée. Je dirais que c'est avant tout l'amour de la technique du vin qui est partagée. Je suis fier d'avoir appris et d'avoir voyagé, valeurs que mon père et mon grand-père m'ont transmises. Pour la partie éducation viticole, le rôle de mon grand-père a beaucoup joué, et l'amour de la recherche et de l'innovation, revient davantage à mon père. Pour moi, c'est une réussite en termes d'accomplissement personnel d'être tombé amoureux de ce métier, de voir des choses différentes tous les jours et de ne jamais me contenter de ce que l'on a fait.

Votre meilleur sponsor ?

C'est l'entourage affectif comme les vignerons avec qui j'ai pu échanger. J'ai connu quelques échecs et de pouvoir échanger avec des copains vignerons, de Champagne et d'ailleurs, de se rendre compte que je ne suis pas le seul à avoir eu des soucis techniques, de pouvoir trouver la solution à plusieurs, c'est un gros soutien moral dans ces années compliquées.

Quelle est votre couleur préférée ?

C'est plutôt une couleur qui m'interpelle notamment dans le monde du champagne, c'est l'orange. C'est peut-être moins original que cela ne l'a été, mais cela m'interpelle.

Votre cuvée fétiche ?

2018 que je trouve originale et qui résume bien ce que nous sommes capables de faire et ce que l'on a envie de faire dans les prochaines années.

Votre millésime favori ?

2017 était un millésime très intéressant, c'était un test. Il y a aussi 2018 et 2022.

À qui ressemble votre vin ?

Peut-être au moins Bernard de Clervaux, pour le caractère. Je ne pense pas que l'on puisse faire des vins qui plaisent à tout le monde. Mais, ils doivent être assez droits, francs, proposer quelque chose d'assez brut, mais assumé, un peu tranchant.

Quelle est la meilleure façon de le déguster ?

Au quotidien, avec des amis. Et sans préméditation.