

Book 750 ans

2020



1270 – 2020

Il y a 750 ans, la famille Frapin s'implantait en « Angoumois »*.
Viticulteurs passionnés, les Frapin se transmettent leur vignoble charentais depuis 21 générations.

En hommage, la Maison Frapin édite une cuvée exceptionnelle, assemblage d'eaux-de-vie ancestrales conservées depuis plusieurs générations au secret du chai Paradis familial.

« Comme souvent à Cognac, aux défis de la nature viennent se greffer des décisions politiques ». Jean-Pierre Cointreau, Président de la Maison Frapin et lui-même représentant de la vingt-et-unième génération de viticulteurs Frapin installés en Charente, résume ainsi des siècles d'un combat familial passionné pour préserver un vignoble hors du commun et engendrer des cognacs d'exception.

Part 1

LE VIGNOLE AU COEUR, L'EXCELLENCE POUR TRADITION

Part 2

« 750 ANS », UN COGNAC DE LEGENDE

Part 3

UNE SAGA FAMILIALE QUI PREND RACINE A COGNAC

Arbert, premier d'une lignée de Frapin ancrée à Cognac depuis 1270.
La vigne, le vin et la gastronomie : le canevas sur lequel se tisse l'histoire familiale.
De François 1^{er} à Louis XIV : un pied en Charente, l'autre à la cour des rois.

Part 4

UNE FAMILLE DE VISIONNAIRES ET D'AUDACIEUX

Le libre-échange, source de prospérité
De la viticulture au commerce : Maîtriser son destin
Transmettre l'âme de la Maison Frapin, lui rester fidèle et rayonner

**L'Angoumois est une ancienne province française qui correspond à la partie centrale de l'actuel département de la Charente.*

LE VIGNOLE AU COEUR, L'EXCELLENCE POUR TRADITION.

Flambeau de la Maison, transmis au fil des siècles, le vignoble est depuis 750 ans au cœur de l'histoire familiale. Enracinées dans le calcaire des collines de Grande Champagne, les générations de Frapin se sont succédé sans perdre leur âme de viticulteurs. La cultivant plutôt. La renforçant constamment.

En replantant inlassablement après les ravages du phylloxera, Pierre Frapin a marqué d'une pierre blanche la légende familiale. Nul besoin de repère – ou de petit caillou crayeux - pour ne pas se perdre. Le vignoble, coûte que coûte, et le reste suivra. Si le blason de la famille arbore les armoiries du célèbre apothicaire de Louis XIV, le véritable athanor de la famille Frapin, c'est bien l'alambic charentais. De celui-ci s'écoule une eau-de-vie précieuse que tour à tour, les générations apprendront à façonner, aromatique et flamboyante, et se transmettront.

Aux aléas de l'histoire, la famille Frapin répond par la confiance en son terroir, l'infinie patience de celui qui voit loin et qui sait qu'après la tempête, la terre se relève toujours. Le bon sens paysan pour tenir fermement la barre de l'héritage familial.

Le goût des choses bien faites, l'amour du produit et la bosse du commerce feront le reste c'est à dire une formidable épopée jalonnée de personnalités hardies, de succès consolidant l'avenir et de plaisir. Car le second héritage, c'est au secret des chais qu'on le rencontre. Dans les greniers secs et les caves humides, au secret des fûts en rimes bien alignées, les cognacs sont confiés au temps. L'homme qui récolte, engrange pour les générations futures. Il assemble les eaux-de-vie de ses aïeux. Une responsabilité qui exacerbe le plaisir de présider à la destinée de cognacs d'exception.

La Maison Frapin collectionne les médailles. Depuis l'exposition universelle de Paris en 1889, les reconnaissances du monde entier affluent. La patience est ici gage de qualité. Il semblerait qu'à contre-courant de notre époque pressée, la Maison Frapin témoigne depuis tant de générations d'une vérité humaine à préserver : celle du temps qu'il faut pour grandir et s'affirmer, demeurer fidèle à soi-même et en déguster la saveur.

Part 2

« 750 ANS », UN COGNAC DE LEGENDE

Un cognac de légende issu d'une vieille dame Jeanne du chai paradis historique.

Le plus ancien membre de la famille est né dans la région de Cognac en 1270 voilà 750 ans. Pour célébrer cet événement, Cognac Frapin met en vente 21 bouteilles d'exception symbolisant les 21 générations de Frapin ayant foulé le sol de la Grande Champagne depuis 750 ans.

Cet élixir d'âge remarquable, jamais vendu, symbolise le style Frapin. L'amateur éclairé touche là au sens profond de l'unique et du rare. Parcelle de temps, morceau préservé de l'histoire, extraction au compte-goutte d'un patrimoine jalousement préservé, le cognac « 750 ans » promet **une dégustation à la fois émouvante et mémorable.**

UNE SAGA FAMILIALE QUI PREND RACINE A COGNAC.

Laissez-vous conter un voyage.

A l'image de la gabare qui remonterait paisiblement la Charente, faisant halte ici et là, abordant quelque rive ombragée, chargeant quelque précieuse denrée, remontons ensemble l'histoire d'une famille dont l'essentiel se transmet depuis 21 générations : une passion pour la vigne et ses produits.

Petit méandre... En ce temps-là, où coule la Charente, prospère le vignoble.

La Charente est un fleuve paisible et facilement navigable qui offre un accès commode vers l'Atlantique. Au XIIe siècle, la Charente est fort empruntée. La navigation s'y développe et les échanges avec le Nord de l'Europe progressent. Depuis La Rochelle, le vignoble s'étend progressivement vers l'intérieur des terres jusqu'à Cognac.

Arbert, premier d'une lignée de Frapin ancrée à Cognac depuis 1270

Arbert Frapin naît en 1270, en Angoumois.

Premier d'une épopée longue de 750 ans, il est l'ancêtre d'une lignée de viticulteurs opiniâtres et audacieux dont les racines plongent dans la terre crayeuse de Charente dès le Moyen-Age pour traverser les remous du Temps jusqu'à notre ère.

Mais l'histoire remonte trente ans plus tôt lorsque Louis IX, dit Saint-Louis, met fin au conflit qui oppose les Capétiens aux Plantagenêts, élargissant son royaume jusqu'aux terres stratégiques qui bordent la Charente. Ce fleuve tranquille est au cœur d'un commerce lucratif de sel et de vin depuis le Haut Empire Romain. La guerre en a dépeuplé les rives. **En 1239, le Duc de Guyenne attribue des terres et c'est ainsi qu'une famille Frapin quitte le Béarn pour s'installer en Charente.**

A partir de 1270, la présence de la famille en Charente est attestée à plusieurs reprises. Arbert Frapin épouse Désirée de Puyluchet le 16 août 1296 nouant, par cette union, des liens durables avec les grands propriétaires terriens. Ainsi Geoffroy Frapin, né en 1355, juste avant la guerre de Cent Ans qui oppose la France et l'Angleterre, eut comme parrain Geoffroy de Mortimer dont la famille régnait sur toute la région et ses vignobles. Par acte du 6 janvier 1400, il hérite du Moulin de Luchet dont les terres furent conservées par la famille jusqu'au XXIe siècle. Trace encore, dans le chœur de l'Église d'Ambleville où repose Jean Frapin depuis 1378.

La vigne, le vin et la gastronomie : le canevas sur lequel se tisse l'histoire familiale.

De 1270 jusqu'à la Renaissance, on trouve toujours un Frapin au chevet d'une vigne ou à l'élaboration d'un vin.

Alors qu'au XVe siècle la peste noire ravage les Charentes, plusieurs membres de la famille Frapin tentent leur chance ailleurs. Pierre Frapin, né en 1400, épouse Philippie de Barbezieux et vit dans la région de Cognac. Devenu écuyer de Jacques d'Archiac, il suit ce dernier lorsqu'il est nommé Capitaine du Château de Chinon par Dunois, le compagnon de Jeanne d'Arc.

Son frère, Jean Frapin, est chanoine de la cathédrale d'Angers. On peut s'aventurer sans risque à lier ce dernier aux soins de la vigne et à l'élaboration du vin tant il est vrai qu'à l'époque « le sang de la vigne », denrée de luxe, constitue une ressource majeure pour le clergé.

Les pérégrinations du chanoine Jean Frapin au fil du XVe siècle ont laissé de nombreuses traces des liens qui attachent la famille Frapin à la viticulture, au vin et aux plaisirs de la table. On le retrouve le 3 mai 1467 à Angoulême aux obsèques du Comte Jean d'Angoulême puis en juin, à l'Abbaye de Talmont puis à Meschers et

Marennnes où il s'occupe d'une expédition de vin provenant des vignes du Seigneur de Puyluchet... dont est responsable son parent Frapin !

En mars 1470, le Chanoine Jean Frapin est à La Devinière, maison natale de François Rabelais, à côté de l'Abbaye de Seuilly, en Touraine. Y vit Maître Guillaume Rabelais, avocat et juge à Chinon mais aussi « fermier », **employant à la fabrication du vin un certain Jean Frapin**, neveu du Chanoine.

Sous le sceau des plaisirs de la table, les familles Frapin et Rabelais étroitement liées

Les liens entre les deux familles sont étroits. Plusieurs mariages en attestent dont celui, célèbre, **d'Antoine Rabelais et d'Anne-Catherine Frapin en 1480. De leur union naît François Rabelais** (1494-1553), chanteur truculent de la bonne chère, qui témoigne du fort attachement des deux familles dans le prologue de son Quart Livre : « *En Angiers était pour lors un vieulx oncle, Seigneur de Saint George, nommé Frapin : c'est celui qui a fait et composé les beaux et joyeux Noëlz en Langaige poictevin* ».

Le 27 mars 1506, Jacquette Rabelais, sœur de François Rabelais, épouse Hilaire Frapin. De ce couple descend en droite ligne la branche qui préside, aujourd'hui, au destin de la Maison de Cognac Frapin.

Jehan Frapin, « Maître Queue Sommelier » de François 1^{er}.

Enfin, pour preuve d'un talent familial déjà reconnu, Jehan Frapin, neveu de François Rabelais, est élevé par François 1^{er} au rang de « Maître Queue-Sommelier » en 1534 c'est à dire **responsable de la cuisine et des vins**. La charge est prestigieuse et le Roi, exigeant. Amateur de « grandes bouffes », François 1^{er} aime le luxe et encourage les arts de la table.

De François 1^{er} à Louis XIV : un pied en Charente, l'autre à la cour des rois.

Une parenthèse de 200 ans d'expansion et de prospérité

De la naissance de François 1^{er} en 1515 au Château de Cognac à la fin du règne de Louis XIV en 1715, c'est une parenthèse de deux cents ans de prospérité qui s'ouvre pour les terres qui bordent le fleuve Charente, « le plus beau du royaume » selon Henri IV. Avec l'essor du grand commerce maritime, le vin qui se conserve mal commence à être distillé. Grands navigateurs, les Hollandais initient cette technique des « brandewijn » ou vins brûlés. Le succès de la distillation encourage la plantation de vignes.

La trace en 1549 d'une première expédition de « quatre fûts de bon cognac » est rapportée par l'historien André Castelot. Dès lors, les cales des navires s'alourdissent de cognac au détriment du sel, du papier et du vin. Au fil du temps, les eaux-de-vie issues des cépages de Folle Blanche et de Colombard de « la Champagne » se distinguent pour leur qualité gustative.

La famille honorée par un blason

A cette époque, la famille Frapin est puissamment ancrée dans le vignoble qui deviendra la Grande Champagne. Plusieurs épisodes en témoignent comme la naissance d'Isaac Frapin, filleul d'Isaac de la Rochefoucauld, en 1618 à Angeac en Champagne.

A Paris, un autre Frapin s'attire les faveurs du Roi Soleil. Le 5 juillet 1697, Pierre Frapin reçoit des mains de Louis XIV les armoiries d'apothicaire du Roi. Il est réputé fournisseur des médicaments de Molière dès 1668.

UNE FAMILLE DE VISIONNAIRES ET D'AUDACIEUX

A l'aube du XVIII^e siècle, en pays de cognac, la double distillation sur lie avec un alambic élémentaire a été adoptée et les premières entreprises de négoce créées par les marchands hollandais sont florissantes. Le cognac est alors une jeune eau-de-vie transportée en fûts.

En 1709, alors que la guerre de succession au trône d'Espagne fait rage, le gel d'un rude hiver décime le vignoble. Les ventes chutes. Les vigneron stockent et font vieillir les eaux-de-vie. **Et voilà que les événements conjugués infléchissent le destin du cognac en révélant qu'il se bonifie avec l'âge !**

A Cognac, la prospérité dépend depuis toujours du libre-échange

Terre de commerce irriguée par un grand fleuve navigable qui s'ouvre sur l'Atlantique, les Charentes respirent depuis si longtemps au rythme des échanges qu'elles se réjouissent, en 1713, de la signature du traité d'Utrecht qui ouvre le marché des eaux-de-vie aux pays bordiers de la mer du Nord et de la Baltique. S'en suit une expansion de la production de cognac jusqu'à la Révolution.

S'ouvre pour la région une période troublée, en dents de scie, dont elle sortira étonnamment prospère... jusqu'à l'arrivée destructrice du phylloxera en 1872. Sécheresse, inondation grêle... les mauvaises récoltes se succèdent de 1785 à 1788. Avec la prise de la Bastille puis le coup d'état de Napoléon Bonaparte le 9 novembre 1799, l'économie charentaise est sévèrement ralentie. Elle est au point mort pendant les guerres napoléoniennes qui saignent la France.

Et puis l'embellie ! Alors que le pays est secoué par l'alternance brutale des régimes monarchiques puis républicains, la bourgeoisie qui a pris en main le destin charentais reste prudente et modérée. En 1835, le vignoble charentais compte plus de 200.000 hectares de vignoble. On parle de la « Région du Cognac » qui s'étend sur les deux départements charentais. Une région qui profite pleinement de l'arrivée au pouvoir, en 1848, de Napoléon III, apôtre du libre-échange, initiateur d'un traité du commerce qui ouvre la voie à une sorte de premier marché commun européen. Dans cette deuxième moitié du XIX^e siècle, la Charente connaît alors une prospérité inimaginable tant agricole qu'industrielle.

La répartition des activités est alors bien définie : le viticulteur produit l'eau-de-vie, la maison de négoce assure son vieillissement et la commercialisation. Dès le XX^e siècle, avec la mondialisation des échanges, une troisième puissance voit le jour qui fendille le modèle charentais. Les grands groupes de spiritueux rachètent les petites maisons de cognac formant de puissantes citadelles tournées vers la vente en volume. Dans un monde qui tend à se standardiser, survivent fort heureusement quelques niches où **la qualité, la tradition, le savoir-faire et l'amour du produit survivent. En ne déviant jamais de cette ligne de conduite, en gardant la maîtrise de son destin et sa foi dans le cognac d'excellence, la Maison Frapin a traversé les tempêtes** qui agitent le monde moderne pour arriver jusqu'à nous, après 750 ans d'histoire, plus prospère et rayonnante que jamais.

De la viticulture au commerce : Maîtriser son destin

Le Château Fontpinot, fief de la famille

Sous la Restauration, Pierre Frapin, maire d'Angeac Champagne, s'installe au Château Fontpinot. Son fils, Henri Frapin (arrière-grand-père de Jean-Pierre, actuellement aux commandes de la Maison Frapin) profitera de l'économie florissante pour donner son éclat au bâtiment. Entre 1850 et 1872, il le fait surélever puis l'habille de trois tours. Dès lors, pointant ses flèches au centre du vignoble familial, le château devient l'épicentre de toutes les conquêtes.

Déjà, une classification du terroir a vu le jour. De la Fine et de la Grande Champagne naissent les cognacs aux arômes les plus gourmands et aux bouquets les plus complexes. Viennent ensuite la Petite Champagne et les Borderies (ou premiers bois) qui donnent une eau-de-vie active, recherchée pour les coupages. Et enfin, la région des « groies », vastes terres des fins bois et bois ordinaires.

En 1850, les vignobles de Fine et de Grande Champagne comptent 32 000 hectares et s'étendent sur 21 communes dont Segonzac est le centre. **Idéalement situé sur les coteaux les plus remarquables de la Grande Champagne, le vignoble du Château Fontpinot fait déjà, à cette époque, figure d'exception.**

Face aux ravages du phylloxera, une foi indestructible dans l'avenir du vignoble

Pierre Frapin, fils d'Henri, avait onze ans lorsque les premières attaques du phylloxera touchent le vignoble charentais. Nul n'avait prévu la catastrophe. Le pays est en pleine euphorie. Depuis 1860, les exportations atteignent des records, jusqu'à 400 000 hl certaines années. Incroyable quand on se rappelle qu'elles oscillaient entre 50 et 100 000 hl au début du siècle. Dans la même période, on assiste à une première vague de concentration du commerce. Moins nombreuses, les maisons de négoce sont puissantes et disposent de stocks importants. C'est ce qui leur permettra de traverser la période tragique du phylloxera. En quelques années, 85 % du vignoble est arraché. Il reste 40.000 hectares de vignes en 1893. Il faudra quinze ans pour reconstituer le vignoble.

« Ce qui ne me fait pas mourir me rend plus fort » écrivait Friedrich Nietzsche en 1907. Des mots que Pierre Frapin aurait pu prononcer. **Animé d'une foi indestructible dans l'avenir du vignoble, il n'aura de cesse de replanter des millions de pieds de vigne, de tester les nouveaux porte-greffes, prêchant l'exemple, entraînant les hésitants.** En 1889, il reçoit une Prime d'Honneur pour « vignobles reconstitués : Grandes Cultures » au Comice Agricole et Viticole de Cognac.

1880. Pierre Frapin crée la Maison de commerce Frapin.

C'est en pleine tempête, que Pierre Frapin, capitaine de navire audacieux, crée sa maison de commerce. Le phylloxera a décimé le vignoble. De 545 000 hl en 1876, la production de cognac a chuté à 19 000 hl en 1886. Depuis qu'il a pris la présidence de la IIIe République, Jules Ferry a remonté les tarifs douaniers et mène une politique franchement protectionniste.

Rien ne peut décourager Pierre Frapin. En gestionnaire avisé, il contre la pénurie de récolte en commercialisant les alcools les plus variés. Pas question, en effet, de dénaturer le cognac en puisant inconsidérément dans les réserves. Grâce à lui, le vignoble et la maison de commerce Frapin traversent l'une des crises les plus sombres de l'histoire du cognac en renforçant et sa position et sa notoriété. Il en est récompensé par plusieurs médailles aux expositions universelles de Paris en 1889 et 1900 puis au-delà des frontières, aux Etats Unis, à Bruxelles, à Madrid.

Toute la vie de Pierre Frapin fut consacrée à la mise en valeur de ses eaux-de-vie de Grande Champagne, Premier Cru du Cognac. Héritier d'une vingtaine de générations, soucieux de développer sa marque et la réputation de ses cognacs, **il définit les principes qui font, encore aujourd'hui, l'âme de la Maison Frapin.**

Asseoir une position dominante en Grande Champagne, premier Cru du Cognac

Au tournant du siècle, le commerce du cognac connaît une petite révolution : la mise en bouteilles est mécanisée. Cette technique va favoriser l'essor des marques de Cognac.

Dès 1903, pour garantir l'authenticité de leurs eaux-de-vie, les négociants s'imposent une appellation d'origine contrôlée. Une carte des crus du cognac est officialisée par décret le 1^{er} mai 1909.

Sous le commandement de Pierre, la Maison Frapin surmonte les obstacles qui endeuillent la première moitié du XXe siècle. Si le négoce souffre de la guerre et de la prohibition aux Etats-Unis, la viticulture est épargnée et les chais, remplis d'eaux-de-vie vieilles, mettent à disposition leurs trésors dès la paix et les échanges revenus.

En 1941, le Bureau National Interprofessionnel du Cognac est créé. On peut lire dans ses publications que les eaux-de-vie de Grande Champagne, Premier Cru du Cognac « sont les eaux-de-vie les plus fines, les plus délicates, les plus nettes, les plus bouquetées et celles qui s'améliorent le plus en vieillissant ».

En 1944, Albert Frapin, fils de Pierre, reprend les rênes du patrimoine familial. **Avec clairvoyance, il s'attache à développer le vignoble.** Il en double la surface en adjoignant aux domaines du Coq, des Gabloteaux et de Fontpinot, ceux de Chez Branger et de Chez Piet.

Face à la mondialisation et à l'emprise des grands négociants

Avec l'ère industrielle s'ouvre celle de la mondialisation. Au XXe siècle, les soubresauts de la planète – guerres, cracks boursiers, vacillements politiques mais aussi émergence de pays enrichis, ouvertures culturelles et commerciales – résonnent comme un écho sur le pays de Cognac qui doit s'adapter. La prise en main de l'image du cognac et du gros des ventes par une poignée de puissants négociants, groupes internationaux de spiritueux, laisse finalement une place discrète mais qualitative aux petites Maisons qui luttent pour garder leur autonomie.

En 1966, lorsque Marie Frapin succède à son frère Albert, le défi à relever est de taille. La Maison Frapin doit faire son chemin au sein d'un tissu commercial agressif et déployé. A contrario des lentes respirations du vignoble et des chais, le rythme du négoce s'accélère. De 1950 à 1970, les ventes de cognac ont triplé. Les vignes s'étendent sur 75 000 hectares en 1973. Le cognac se consomme jeune, un à trois ans d'âge seulement.

Marie Frapin-Renaud rationalise le Domaine du Château Fontpinot, distillant ses propres raisins sans aucun apport extérieur au sein d'une unique distillerie. Une gamme Frapin rénovée voit le jour. La cuvée Château Fontpinot, vieille réserve du Château, est créée. **Ainsi la Maison Frapin devance l'évolution du marché en s'assurant une place légitime.** En effet, en quelques décennies, le cognac se dégustera vieux et de fait, s'imposera comme un produit de luxe à la française.

La fin du XXe siècle est marquée par des temps de crise et sporadiquement, un ralentissement de la croissance mondiale. Les chocs pétroliers secouent la planète, déplaçant des rapports de force. Les cycles économiques raccourcissent. Le cognac doit faire face à l'arrivée de nouveaux alcools moins chers qui correspondent à de nouvelles tendances de consommation. De 1973 à 1978, à Cognac, c'est la crise. La vision optimiste d'une croissance sans limite s'est fracturée. Intermédiaires exclusifs entre les producteurs et le consommateur, les grandes maisons de négoce soumettent la viticulture à rude épreuve. De vieilles familles du vignoble peinent à transmettre leur patrimoine.

Transmettre l'âme de la Maison Frapin, lui rester fidèle et rayonner

Marie Frapin-Renaud décède en novembre 1978. Sa fille, Geneviève, hérite d'une Maison Frapin préservée. Les chais regorgent de cognacs rares, réputés auprès d'un public d'initiés.

A l'aube du deuxième millénaire, la production d'eaux-de-vie s'est ajustée à la consommation. Si le volume des ventes tend à se stabiliser, la valeur ne cesse de croître. Les cognacs d'âge résistent mieux aux crises successives. Les qualités supérieures s'affirment, notamment sur le marché asiatique. Pour Frapin, fidèle à son terroir, inflexible sur la qualité de ses cognacs, le chemin est étroit mais sûr.

Déterminée à muscler l'aura commerciale des Cognacs Frapin, Geneviève Frapin-Cointreau fait appel à sa famille et rassemble les énergies. Elle associe d'abord Max, son mari, Maire de Gensac-la-Pallue et Conseiller Général de Charente. Sa fille Béatrice puis son fils Jean-Pierre la rejoignent. Elle ouvre la société, nommant administrateur son Maître de Chais, Guy Jeanneteau.

Depuis la seconde guerre mondiale, seuls trois Maîtres de Chais ont veillé sur l'incroyable patrimoine d'eaux-de-vie, en façonnant de nouvelles et œuvrant à l'élaboration des cognacs : Guy Jeanneteau puis Olivier Paultes et enfin Patrice Piveteau. C'est sous sa conduite et la Présidence de Jean-Pierre Cointreau, 21e génération de Frapin installée en Charente depuis 750 ans, que la Maison Frapin poursuit son incroyable épopée au second millénaire.

Aujourd'hui, la Maison de Cognac Frapin peut s'enorgueillir des choix successifs des générations qui ont présidé à sa destinée. Forte de 240 hectares de vignes situées au cœur de la Grande Champagne, elle commercialise des cognacs d'exception sur les cinq continents. Sa réputation est sans faille et son âme, toujours plus vibrante.