



## Château La Rose Figeac Nathalie Despaigne

« Un peu barrée, créative, artistique, et pas trop conventionnelle », elle rêvait d'être styliste, nez ou herboriste... Devenue viticultrice, elle est finalement un peu tout ça à la fois !

Nathalie Despaigne a l'enthousiasme communicatif et l'envie d'embarquer les amateurs dans son monde. Née dans une famille de viticulteurs bordelais, cadette d'une fratrie de trois enfants, elle officie en tant que secrétaire des propriétés familiales durant vingt ans. Mais tout change en 2010, lorsque ses parents décident de donner une propriété à chacun de leurs enfants. Son frère François hérite de château Grand Corbin-Despaigne (Saint-Emilion), son frère Nicolas de château Maison Blanche (Montagne Saint-Emilion) et elle de la propriété pomerolaise.

Novice en matière de viticulture, elle tremble, hésite... Et se lance finalement seule. A son arrivée « la propriété était en sommeil, un bijou dans un écrin qu'il a fallu ouvrir et nettoyer soigneusement à la brosse à dents pour faire briller les diamants » se souvient-elle. Animée de l'envie de « comprendre sur le terrain », elle met sa « sensibilité, son intuition, et son sens de l'observation » en action pour apprendre la vigne et le vin par la pratique, épaulée par un conseiller de la Chambre d'Agriculture.

Elle restructure le vignoble, aujourd'hui d'une surface de 4,5 ha plantés à 90% merlot et 10% cabernet franc, et poursuit la démarche biologique engagée dès 2006, avec l'obtention de la certification en 2009 (avec un passage à la biodynamie en cours). Elle aménage le chai construit en 2007 pour pouvoir vinifier et stocker sa production. Nés sur des sols sablonneux-graveleux, ses vins sont créés « dans le respect de ce que la nature me donne, du sol, du sous-sol, de l'encépagement et de qui je suis, explique-t-elle. Je fais 1m55, je ne vais pas faire un vin bodybuildé d'1m95 avec des gros muscles ! Je crée des vins légers car le sable est drainant, et le merlot soyeux. »

En dégustation ce 8 février à Paris, La Rose Figeac 2014 et 2015, « deux millésimes qui se suivent mais ne se ressemblent pas. 2014 est bon à déguster maintenant, 2015 en a encore sous la pédale ! Les traits caractéristiques de La Rose Figeac sont la fraîcheur, les tanins légers, bien fondus... Un verre en appelle un autre, ce sont des vins digestes, à boire à table. »

Nathalie Despaigne tient à décomplexer d'emblée les futurs amateurs : « ce qui m'importe ce n'est pas que les gens aient les connaissances et le vocabulaire, mais que quand ils goûtent mon vin, ils me disent ce qu'ils ressentent, s'ils aiment ou pas, ce à quoi ça les fait penser. »

**Prix public : 38-42€**