

~~~~~  
S'inspirer d'une  
dame de cœur  
~~~~~

UN CHAI DE POUPÉE

1 2



L'incontournable
Saint-Émilion - Pomerol - Fronsac
Château La Rose Figeac, Pomerol
54 chemin de la Lamberte, 33 500 Libourne
larosefigeac.com



D'abord à l'image d'un amour platonique pour le vin, presque interdit, Nathalie Despagne travaille une quinzaine d'années dans les coulisses administratives de crus familiaux comme un éternel second rôle. Puis elle ose imaginer un jour, à l'image de ses rêves de jeunesse de stylisme, la terre comme une matière végétale noble qu'elle pourrait transformer. Sa renaissance rime avec 2013... La suite vous la découvrirez sur place ! On n'oubliera pas : cette pépée de 5,2 hectares nichée au milieu de Pomerol cultivée comme un jardin.

LA ROSE FIGEAC, LE VIN DE BORDEAUX À L'ÉTAT PUR

DOSSIER DU 4/10/2021 - En partenariat avec Médias France

La Rose Figeac est un Pomerol bio produit sur 4,5 hectares de cépages à 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc. À la tête de l'exploitation, Nathalie Despagne propose un vin d'émotion, authentique, élégant, à boire en toutes occasions.



Une transmission familiale

La Rose Figeac est dans la famille depuis 5 générations. Lorsque Nathalie Despagne reprend La Rose Figeac en 2015, l'exploitation produit déjà du vin bio depuis 2009 car ses parents étaient convaincus par l'agriculture raisonnée et voulaient produire un vin le plus naturel possible. Nathalie hérite donc des terres, mais c'est elle qui va tout créer : les bâtiments, mais également l'identité de La Rose Figeac. L'idée est de proposer un vin de plaisir, à savourer à table, à l'apéritif, bon dans sa jeunesse et avec un potentiel de garde.

La volonté de démocratiser les vins de Bordeaux

Après une période de vins très boisés, le Bordeaux redevient plus abordable. La clientèle souhaite déguster des vins plus légers, aux tanins fondus, avec de la fraîcheur sans sur-maturité. On retrouve les repas où le vin s'associe au plat, sans l'écraser. Ce sont les valeurs qui correspondent à Nathalie Despagne et qui se retrouvent dans son vin. C'est un vin de vigneron, un vin sensible, accessible, qui décomplexe le néophyte.

Une propriété ouverte aux autres dans le partage

Nathalie Despagne ouvre volontiers les portes de [La Rose Figeac](#) aux visiteurs, (de préférence sur rendez-vous...). Les gens qui viennent visiter et déguster passent un moment de partage, plein de sincérité et d'enthousiasme. D'ailleurs, les éloges ne viennent pas que des particuliers, comme en témoigne le livre d'or de la propriété, les journalistes ont également rédigé de beaux papiers sur La Rose Figeac.

La Rose Figeac est donc le vin de Bordeaux idéal à découvrir pour ceux qui aiment le bio, les vins de vigneron(ne) passionné(e), les bons moments, la simplicité, la tradition.

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas



Nathalie Despagne, propriétaire du Château La Rose-Figeac, à Pomerol.

Bordeaux au féminin

Avenir. De plus en plus, les femmes choisissent le vin pour métier.

Les machos ont perdu la partie: pire que les Chinois, ce sont les femmes qui envahissent le vignoble et en prennent peu à peu les commandes. Une affaire inimaginable il y a une vingtaine d'années, quand celles-ci se contentaient de leur « légitime » place: au fond du bureau à taper les lettres pour la MSA (mutuelle), envoyer les factures, ou dans les vignes, aux tâches ingrates. Bérénice Larribière, de Château Trapaud, à Saint-Émilion, a gardé un souvenir mitigé de ses années de formation, quand les premières filles ont commencé de s'inscrire au lycée viticole: « Ma génération, c'est la transition, le premier tournant. En 1987, on n'était pas nombreuses, on était quatre ou cinq sur une classe de trente et un. Quand on le vit, c'est dur! C'était encore l'époque où mon grand-père interdisait aux filles et même à ma grand-mère d'aller dans les chais. » Aujourd'hui, elles sont partout! On les rencontre en cotte et bottes à écouter les cuves dans les grands châteaux – certaines viennent de loin, d'Australie

ou d'Argentine –, au volant des tracteurs ou, pipette en main, à diriger les vinifications. Pour rester du côté de Saint-Émilion, Pauline Vauthier est aux commandes de Sa Majesté Ausone, tandis qu'à Pomerol Marielle Cazaux a réalisé sa première vendange à La Conseillante en 2015, après un bref passage efficace à Petit-Village.

A Pomerol encore vient de débouler la fusée Nathalie Despagne. « Eh oui, il y a une fille chez les Despagne! » dit-elle. La famille, jusque-là surtout réputée pour la qualité d'interprétation des terroirs côté mâles (Grand-Corbin-Despagne, entre autres), s'élargit d'une future vedette féminine: « J'ai toujours été dans la joie des papiers, la secrétaire. J'ai géré tout ce qui était administratif. En 2009, j'ai fait une chute, quatre mois alitée, j'ai eu le temps de réfléchir. On m'a accusée de crise de la quarantaine et ça tombait bien, j'avais 40 ans... J'ai décidé de prendre ma vie en main. » Les Despagne possèdent plusieurs domaines. Après discussion et négociation, Nathalie s'installe en 2013 à La Rose-Figeac: « Quand j'ai commencé à me balader dans les vignes, j'ai vite compris que je préférerais être au grand air que dans un bureau. Il m'a fallu rompre tous les liens précédents et poser la vraie bonne question: par quel bout je commence? Aujourd'hui, je suis heureuse car je suis ce que je suis. » ■ J. D.

✓ SÉLECTION

Château La Rose-Figeac

(pomerol)
Nathalie Despagne
54, chemin de la Lamberte
33500 Libourne
05.57.25.04.92 - 06.82.12.13.34.

4,6 hectares: 90 % de merlot, 10 % de cabernet-franc. Un petit chai superbement intégré, construit en 2009, quand l'appellation a rendu obligatoire la vinification sur place.

15 - 2013. Premier millésime réalisé par Nathalie. Nez fruits noirs cuits, cerises en bocal, bouche fraîche, élégante, tanins fins, frais, droit, très pur. Mentholé en finale. 35 €.

15,5 - 2014. Un peu refermé par rapport à notre dégustation d'avril dernier. Floral, fruits rouges, bouche ronde, souple, rond, gourmand, tanins assez présents, moelleux, boisé présent. Très beau potentiel. Disponible en septembre 2016, prévoir 25 €.

Quelques très bons domaines voisins vinifiés par des femmes

Château Pindefleurs

(saint-émilion)
Audrey Lauret
Pin de Fleur-Est
33330 Saint-Émilion
05.57.24.78.41.

Château Trapaud

(saint-émilion)
Bérénice Larribière
33330 Saint-Étienne-de-Lisse
05.57.40.18.08.

Château Âme de Musset

(lalande-de-pomerol)
et Château Tour-du-Pas-Saint-Georges
(saint-georges-saint-émilion)
Amandine Delbecq

33570 Montagne
05.57.24.70.94.

Château Bel-Air

(pomerol)
Véronique Guilhamon
5, chemin de la Cabanne
33500 Pomerol
05.57.51.02.45.

SÉBASTIEN CORTOLA/REA

L'INTÉGRALITÉ DES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS SUR lepoint.fr



Château La Rose Figeac Nathalie Despagne

« 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 Despagne 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-Despagne (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 Despagne 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€)

UNE JOURNÉE AVEC... NATHALIE DESPAGNE



OR-GA-NI-SA-TION. Voici le maître mot Nathalie qui a repris seule depuis 2 ans le domaine familial du Château de la Rose Figeac, situé à Libourne. A quoi ressemble une journée ordinaire ? Allons le découvrir ensemble !

Au petit matin, Nathalie enfle sa casquette de mère de famille et après un bon petit-déjeuner, elle file à l'école déposer ses enfants. De retour au bureau, il faut s'ORGANISER.

Au programme aujourd'hui : un rendez-vous avec le verrier, l'imprimeur, le caissier... Une vraie chef d'entreprise cette Nathalie, de la terre jusqu'au verre !

« La maison est à la fois un lieu d'habitation et de représentation, il faut trouver un équilibre car l'amplitude horaire est large. D'ailleurs il est 20h, on passe à table ? »

Au menu aujourd'hui, de la lamproie. Un plat typiquement bordelais, un poisson d'eau douce cuit dans du vin... forcément ! Avec cela, une galette de pomme de terre maison. *« J'aime cuisiner des produits simples qui, bien préparés, révèlent de belles saveurs ».*

Le portrait chinois de Nathalie, un vrai casse-tête !

Quand on lui demande si elle était un film, elle nous parle plutôt des bons moments passés autour ou encore des échanges qui en découlent. Nathalie est sensible aux films qui retracent des histoires bouleversées par les incidents de la vie, par des destins qui changent.

Concernant ses goûts musicaux, encore une fois, pas de choix tranchés, du classique à la variété, Nathalie aime fredonner, mettre de la gaieté là où elle passe.

Et si Nathalie était un vin ? Elle nous parle de légèreté, de fruit, de respect de la nature...

Et puis après réflexion, Nathalie se projette en Champagne, pour le chic et le festif !

Vous l'aurez compris, l'énergie et la sensibilité de Nathalie se retrouvent dans les vins qu'elle propose au Château de la Rose Figeac. **Et si on passait à la dégustation ?**

RENCONTRE
Nathalie Despagne
Château La Rose Figeac

Lundi 10h. En ce dernier petit matin de mars, nous prenons la route de Pomerol. Direction la fameuse semaine de Primeurs, et plus particulièrement le Château Le Rose Figeac où nous attend sa toute récente viticultrice, Nathalie Despagne. Une jeune femme toute en énergie et en sensibilité, qui nous raconte son incroyable parcours.

Nathalie est une créatrice dans l'âme. Désormais de vin et de saveurs, mais aussi de vie et de joie (qu'elle semble répandre partout où elle met les pieds). Et de robes quand elle était jeune. *« J'adorais dessiner des vêtements et des chapeaux. J'avais 15 ans, c'était l'époque à laquelle nous allions dans les soirées. Je portais donc les robes fabriquées par notre coutière selon mes propres modèles... J'étais très fière. »* Mais styliste, ça n'est pas un métier pour la famille Despagne. D'autant qu'une carrière de ce type se fait à Paris, et qu'il n'est pas question que la jeune Nathalie aille s'encanailler dans la capitale. La voie de sagesse parle alors, et Nathalie, sur les conseils de ses parents, se dirige vers un BTS de secrétariat trilingue. *« À l'issue de cette formation, j'ai fait un tas de petits boulots intérimaires et j'ai adoré ça ! Ça bougeait beaucoup ! »* Jusqu'au jour où ses parents lui propose d'intégrer l'entreprise familiale. *« J'étais jeune mariée, c'était peut-être le moment de me stabiliser un peu... »*

« Je me suis demandée ce dont j'avais vraiment envie »

Ses enfants grandissent, Nathalie se sent en sécurité auprès de son père et de ses frères et se satisfait de son job administratif. *« J'adorais les relations avec les autres, tant des membres du personnel que la clientèle de particuliers. »* Mais les années passent, et le sort s'en mêle... Nathalie tombe d'une échelle, se déplace le bassin, et se retrouve alitée pendant quatre mois. *« J'ai donc eu largement le temps de contempler le plafond. Et de me demander ce dont j'avais vraiment envie... »* Elle se souvient de ses années d'adolescence à rêver de stylisme et surtout de création, elle se dit que le moment est venu de réinventer sa vie, de se réinventer. Et d'inventer son propre vin. *« J'ai donc commencé par recruter une personne pour me remplacer auprès de mon frère, avec laquelle j'ai fonctionné en binôme durant près de deux ans. »* Puis elle négocie avec son frère la reprise de l'exploitation de Château La Rose Figeac, dont elle était devenue propriétaire lorsque les parents avaient réglé leurs successions quelques années auparavant. Fait entièrement réaménager le chai. Et s'entoure de professionnels. *« J'ai décidé de travailler au quotidien avec David xoxox, en qui j'avais toute confiance au niveau professionnel. En complément, pour démarrer, j'ai souhaité bénéficier d'un conseiller technique de la chambre d'agriculture, qui nous a accompagnés dans les vignes tous les vendredis d'avril à fin juillet. »*

« Je suis littéralement porté par ce projet ! »

Et au 1^{er} août dernier, Nathalie reprend définitivement les rênes de La Rose Figeac. Ses voisins et son frère aîné, eux aussi en bio, viennent l'aider pendant toute cette période avant vendanges où il faut rogner, traiter, etc. *« J'ai été beaucoup touchée par leur geste. »* L'automne s'installe tout doucement, le temps se gâte... *« Et en allant dans les vignes le 24*

septembre, j'ai trouvé que ça n'était pas très net et que la pourriture menaçait. » Nathalie sonne l'alerte, met en place le dispositif vendanges, et les démarre le vendredi 27. « Tout le monde me disait que je commençais beaucoup trop tôt. Et pourtant, trois jours après, tout le monde s'y mettait ! » C'était sa première fois, Nathalie a beaucoup stressé, beaucoup compté. Mais elle est fière d'elle. Et heureuse. D'autant que ce premier jour de Primeurs s'est très bien passé. « J'ai la chance d'avoir hérité d'un petit bijou à Pomerol, qui est une magnifique appellation. Je suis épaulée par un mari qui ne demande pas le montant du salaire que je ramène à la fin du mois. Et surtout je découvre cette passion dont j'ignorais finalement tout. Je suis littéralement porté par ce projet ! Alors j'aurais peut-être pu faire ça plus tôt, mais je ne l'aurais pas savouré autant... » Une gourmandise à croquer la vie qui laisse entrevoir la promesse d'un grand vin, généreux et sincère comme sa viticultrice...