











ourquoi n'ont-ils jamais eu besoin d'aller chercher les horizons? Comment peut-on épouser à ce point un paysage sans laisser de traces hors de la terre? Personne n'a jamais connu un Despagne artisan, commerçant, pharmacien ou enseignant. Personne non plus ne les a vus passer outre un cercle de 40 kilomètres, entre Dordogne et Gironde. Il est fort probable, au XIV^s siècle, dans la splendeur de Saint-Émilion, qu'ils aient assisté au spectacle de la reconstruction du cloître de l'église collégiale. Les documents font foi. Au fil des siècles, la terre, seule, les tient par les bras. Et s'il existe une hiérarchie dans la paysannerie de l'Ancien Régime, ils en connaissent tous les sillons. Ce sont les brassiers et journaliers qui louent leurs forces au jour le jour. Puis les laboureurs à bœufs, plus près de l'élite que du fossé. Puis les métayers à qui la Révolution va ouvrir la porte légitime de la propriété. Les Despagne ont pris le temps de se pencher sur leur royaume avant d'en acquérir un morceau.

"Je respecte et je défends le nom de Saint-Émilion, un bien collectif que le travail de tous les anciens a permis de mettre en lumière. J'ai à redonner ce que l'appellation me donne." François Despagne

Un petit bout de vignoble d'un hectare acheté en 1812, au lieu dit Grand-Corbin, non loin de Cheval-Blanc, par Louis, le premier possédant, né dans la pétarade de 1789. Nul, de père en fils, ne semble avoir eu d'autres rêves. Gérard Despagne, le guide de la sixième génération de propriétaires, en conclut que la terre les avait fascinés. Ils ont fait souche à un endroit généreux de l'humanité. C'était une destination passionnelle et exclusive, une terre promise en quelque sorte. De cette somme d'usages et de savoir-faire, façonnés au front des jours, l'ancien maire du village de Montagne a reçu un patrimoine génétique et culturel qu'il s'est promis de protéger, comme l'apprend intuitivement un Despagne. Et si l'idée lui est venue un jour d'adolescence de partir vivre au Brésil avec ses copains, personne n'en a jamais rien su. Ici, la terre gagne toujours. Le plus beau voyage de sa vie, depuis le château Grand-Corbin-Despagne, grand cru classé de Saint-Émilion sculpté par son père Paul pendant quarante ans, aura été de parcourir 3 kilomètres pour découvrir Françoise Rapin, fille de Louis, le patron de la fameuse maison de négoce Amand Chaperon à Libourne, et de Maison-Blanche, une superbe propriété de 40 hectares en Montagne-Saint-Émilion, étalée sur un versant sud-ouest de la vallée de la Dordogne. Le hasard n'existe pas. Deux destins de terriens avaient à s'unir. Un amour s'est enraciné. Louis Rapin, autodidacte avisé, premier homme du vin issu d'une longue lignée d'agriculteurs lot-et-garonnais, a donc choisi son gendre pour mener les rênes de Maison-Blanche, quand celui-ci laissait à son frère Guy la direction de Grand-Corbin-Despagne, le berceau familial. Ce ne sont pas des héritiers qui ont élaboré la philosophie de la famille Rapin-Despagne, mais des lutteurs, déterminés à vivre debout.





L'humanisme en commun

En scindant les deux familles, et donc en doublant les doses d'atavisme, il fallait s'attendre à voir monter en flèche la valeur terre. Les Rapin-Despagne, c'est aujourd'hui une vitrine du riche magasin de la rive droite de Bordeaux, avec un grand cru classé de Saint-Émilion, un Montagne-Saint-Émilion, deux Pomerol, deux Saint-Émilion Grand Cru, un Saint-Émilion et un Castillon Côtes de Bordeaux. De très beaux vins à des prix plus qu'abordables.

Rapin-Despagne, c'est surtout une façon d'être au monde, une posture dans l'environnement viticole, guidée par la priorité absolue donnée à l'outil séculaire : la grandeur de la nature. Les trois enfants Despagne, pour différents qu'ils soient, adoptent cette même humilité au pied de la vigne. « Nous partageons la volonté de respecter la terre et celui qui travaille dessus. Ce que nous avons d'abord en commun, c'est l'humanisme », dit François. François, 46 ans, aurait pu devenir médecin, ou chirurgien. Diplômé en biochimie, biologie, gestion de domaine viticole, major de sa promotion d'œnologie, il est né au feu de l'année 1996, en prenant la direction de Grand-Corbin-Despagne, associé à ses cousines Odile Schenk, Véronique et Agnès Despagne, à un moment très douloureux de l'histoire du domaine. L'année où le fameux vin qui réjouissait après guerre les fêtes bachiques entre la Bourgogne et Bordeaux se retrouve brutalement exclu des grands crus classés dans le jugement décennal de Saint-Émilion. Il y a des douleurs moins meurtrières.

"C'est un bonheur et un honneur d'être viticulteur. Nous n'avons pas à être caricaturés au rayon des empoisonneurs." NICOLAS DESPAGNE

Quand l'échafaud frappe l'ensemble de la famille, François revient au commencement et s'installe dans les 53 parcelles de la vigne. Pour comprendre ce qu'elle a dans le cœur, il réalise 150 fosses pédologiques, analyse les feuilles, la quantité d'eau dans les sols, change le mode de taille et la formation du personnel, étudie la meilleure herbe, installe la thermorégulation dans tous les chais, transforme les cuves, restaure le cuvier du grandpère Paul et mobilise près de 3 millions d'euros à l'investissement. C'est sa réponse à une sanction cruelle, mais acceptée. Ainsi vient-il de réhabiliter la propriété, au nom des siens et d'une quête d'excellence aussi enfouie dans la culture familiale que têtue. Le vice-président du Conseil des vins de Saint-Émilion n'admet pas l'échec. Remuant, charmeur, fédérateur, le cadet des Despagne appartient aux leaders agissant de l'appellation. Un entrepreneur respecté, plus tourné vers la voie d'un monde meilleur, la recherche de l'excellence et l'esprit du développement durable que mobilisé à l'avidité du business immédiat. Grand-Corbin-Despagne est un vin à boire. « Je ne suis pas dans la logique de celui qui plante une vigne et au bout de la troisième année coupe tous les raisins, sauf un, pour faire un vin qu'il vendra le plus cher possible. Dans le monde qui est le mien, elle prend son temps, trouve son équilibre, en harmonie avec son terroir et sa biodiversité, et donne un vin qui doit rester accessible. Ne copions pas nos copieurs. Nous n'avons pas besoin de ressembler à Napa Valley avec des vins à 15 degrés. L'identité de Saint-Émilion est unique. Dans le monde qui est le mien, je respecte aussi et je défends ce nom, un bien collectif aujourd'hui mondialement connu que le travail de tous les anciens a permis de mettre en lumière. J'ai à redonner ce que l'appellation me donne. »

Une destination biologique

Toutes les propriétés Despagne sont certifiées, accréditées en agriculture biologique, ou en conversion, voir pour partie en biodynamie, une cible visée par Nicolas, l'inspirateur de Maison-Blanche. Nicolas, l'aîné, 49 ans, aurait pu devenir notaire ou avocat. Un goût prononcé pour l'écriture, la généalogie, le droit, l'histoire, l'archéologie l'a investi d'une mission pédagogique. S'il a écrit « Carnets de vendanges » en 2005, préfacé par Maurice Druon, c'est pour donner à voir sa réalité quotidienne d'amoureux de la terre et réfuter ouvertement une certaine viticulture. Il parle de la vigne comme d'une femme que l'on ne peut pas salir. « Le vin est toute notre vie. S'il meurt... » Entier, tranchant parfois, connu pour sa liberté de parole, Nicolas Despagne place le





"Les Rapin-Despagne, c'est aujourd'hui une vitrine du riche magasin de la rive droite."

vin dans la cohérence de sa vie. Il lutte notamment pour que la composition du liquide figure sur l'étiquette. « Je pense naturel, je vis bio et j'essaie avec mon épouse, qui est ænologue, d'avoir une vraie réflexion sur la planète. Je ne peux pas être Dr Jekyll le jour et Mr Hyde la nuit. Je ne confie pas mon devenir à une recette chimique. C'est un bonheur et un honneur d'être agriculteur ou viticulteur et nous n'avons pas à être caricaturés au rayon des empoisonneurs. Les gens de ce métier sont victimes des armes qu'on leur a mises dans les mains et qui n'étaient pas les leurs. Il s'agissait de les convaincre que les miracles scientifiques existent. Nous nous trompons à vouloir faire du vin un produit de consommation ordinaire. Le père c'est le ciel. La mère c'est la terre. L'homme n'est que l'accoucheur. Une dimension nous dépasse. »

Faire mieux mais autrement, tendre vers l'absolu, transmettre un bien magnifié et propre. Sur ce terrain, le meilleur allié de Nicolas Despagne demeure sa sœur Nathalie, propriétaire de La Rose Figeac en Pomerol. Nathalie, 41 ans, aurait pu devenir sryliste. Mais une Despagne peut-elle raisonnablement partir à l'aventure quand la vigne attend devant la porte ? Soudée à ses deux frères qui vinifient La Rose Figeac, Nathalie puise à l'engagement de l'un et l'énergie de l'autre, en regrettant d'avoir raté telle formation pour remettre les chevaux au travail dans les rangs. Que ses parents aient pensé lui attribuer un Pomerol lui rappelle surtout que la terre, quoi que l'on fasse, est le cadeau d'une vie. Les Rapin-Despagne, les Louis, les Jean, Joseph, Paul, Gérard et Guy avaient pris la suite des laboureurs à bœufs. Les enfants de la septième génération, sans le dire, semblent vouloir retrouver les usages des arrière-arrière-grands-parents, le rapport simple avec la nature, ce parfum d'un monde perdu, plus pur, où chacun avait conscience de faire au mieux pour ses descendants. Comment les Despagne du 200^e millésime de Saint-Émilion pourraient-ils trahir la cause de la mère patrie ?



LES BIOS

Nature, environnement, terroir, biodiversité, le vocabulaire de la famille reste ferme. Depuis l'installation de la septième génération qui s'honore d'avoir toujours préléré le labour aux désherbants chimiques, le credo des Despagne de Saint-Émilion demeure l'excellence en culture biologique. Les sept propriétés lancées sur cette voie couvrent environ 80 hectares de vignes et produisent 250 000 bouteilles, pour un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros, dans les appellations Saint-Émilion, Montagne Saint-Émilion, Pomerol et Côtes de Bordeaux -Castillon. Si aucune structure ne réunit aujourd'hui François, Nicolas et Nathalie Despagne, ils envisagent de créer une société de commercialisation pour présenter la richesse de leurs productions sur la rive droite