

Jean-Bernard Despatures, paysan vigneron

« **J'ACCOMPAGNE**
CE QUE LA NATURE
NOUS DONNE »

Stephan GRAWEZ

Après dix-sept années passées dans le Médoc, Jean-Bernard Despatures est revenu en 2017 dans son pays natal pour reprendre le Domaine du Chenoy, à Rhisnes. Ce domaine viticole fondé par Philippe Grafé est aujourd'hui sa nouvelle passion.

O riginaire de Mouscron, Jean-Bernard Despatures a la terre en lui. Il le doit à son grand-père qui pratiquait l'agriculture classique près de la frontière française. « *Il possédait une petite ferme mixte comme il y en avait beaucoup. Il a arrêté en 1986. Je le vois comme un précurseur : il vendait déjà les produits locaux dans sa ferme. Avec le recul, ce n'était pas la tendance de l'époque.* »

Après des études d'ingénieur agronome terminées en 1997, il s'expatrie avec son épouse vers Bordeaux. « *J'étais directeur de la propriété des Châteaux Anthonic et Dutruich Grand Poujeaux. J'y ai fait mes classes viticoles. Comme petit fils de paysan, je voulais compléter ma formation par une pratique concrète. Entre la partie plus chimique, plus scientifique autour de la cuverie, de la fermentation, il y a aussi la partie vigne et les sensations de la dégustation.* »

Entre la fac de Gembloux et le Médoc, le déclic a été l'Alsace. « *À la maison, comme beaucoup de Belges, on buvait du vin. On était connaisseurs. C'est en Alsace que je me suis dit : voilà un métier qui comporte de nombreuses facettes, et il est possible de faire un produit qui soit le sien, en allant jusqu'au bout de la chaîne. Je voulais sortir un peu du métier d'agriculteur qui plante ses betteraves, ses pommes de terre, puis qui les voit partir et transformées ailleurs. Je préfère celui qui fait son pain ou sa viande et va jusqu'au bout du processus en le commercialisant lui-même. De plus, le vin est un produit de convivialité, de partage.* »

LES TROIS PILIERS DU CHENOY

Quand, en 2002, il crée le Domaine du Chenoy, Philippe Grafé n'imaginait pas qu'aujourd'hui les vignes s'étendraient sur dix hectares, avec trente pour cent de cépages blancs et septante de rouges. Pour une production de cinquante mille bouteilles. Le premier pilier de ce domaine est l'originalité : « *Faire du vin en Belgique sur les bases du choix de Philippe Grafé, sans que ce soit du copier-coller, explique son successeur. Ce sont des vins tranquilles, des rouges, les plus difficiles à faire sous nos latitudes. Les gens ont l'habitude d'en boire du sud, d'Espagne ou d'Italie, par exemple. Nous, nous aurons des vins rouges avec des équilibres nordiques. C'est cela qui est intéressant, à partir du moment où le vin est de plaisir. Cette originalité est réelle.* »

Le deuxième pilier du Chenoy est de faire un produit local. « *Nous sommes dans le réseau des paysans producteurs, comme Paysans Artisans ou Agricover. Tous ces gens qui, avec un dynamisme très fort, développent les circuits commerciaux courts. Ce qui, auparavant, restait diffus ou cantonné à certains cercles. À côté de ce créneau important, nous développons les réseaux cavistes et les restaurants de renom où on est bien accueillis. Et puis, on possède notre propre magasin ici, avec les visites les weekends ou d'entreprises, les journées portes ouvertes, la venue d'écoles...* »

Enfin, le troisième pilier est la certification bio. « *C'est nouveau, on le sera en 2019. Ce processus nécessite trois ans de transition. Pour moi, le bio n'a de sens que s'il est local. Acheter du vin bio du Chili ou des kiwis bio de Nouvelle-Zélande n'a pas de sens. Mieux vaut favoriser les produits proches. Pour cela, il faut des réseaux de paysans, d'artisans de produits de bouche qui travaillent avec des produits d'ici et peuvent certifier comment ils travaillent.* »

COHÉRENCE ET MATURATION

La cohérence est également un maître-mot chez Jean-Bernard Despatures. « *Mon métier est d'abord de planter de la vigne, de cultiver du raisin et de le transformer en vin. Puis de le mettre en bouteilles. Toutes les étapes sont contrôlées. Nous n'utilisons pas de produits chimiques de synthèse ou de désherbants.* » La récolte du raisin est réalisée à la main, ce qui fait partie de l'ancrage local et du respect du fruit. « *On va jusqu'au bout du raisonnement qualitatif, on transforme le raisin en moult et en vin. On élève les vins ici, dans la cuverie. Nous n'avons pas les problèmes de la viticulture conventionnelle qui se tracasse pour les traitements, le voisinage, les résidus de produits chimiques que l'on retrouve dans le vin.* »

Lorsqu'il aborde la question de la maturation, l'artisan repart en explications détaillées. « *Entre le moment de la récolte et celui de la consommation, la maturation va dépendre du type de vin. Il faut créer, enfanter son bébé. Avec les cépages blancs, nous produisons le Citadelle récolté en 2017 et 2018. En rouge, c'est le Terra Nova. On procède en élevage sur cuve, avec rotation rapide. Quand vous récoltez, vous mettez en bouteilles l'année suivante.* »

Le Grand Chenoy 2017 est une autre gamme d'un rouge qui sortira fin d'année. Il sera mis en bouteilles après avoir été élevé en barriques pendant douze mois. « *La maturation est plus longue : trois ans. Cela veut dire une immobilisation de trésorerie et du stockage. Mais cela montre qu'en Belgique, on peut faire de bons produits, des choses top !* »

L'ESPRIT DE VENDANGES

Pour faire tourner le domaine, l'équipe est relativement réduite. Associé avec son frère Pierre-Marie, Jean-Bernard Despatures peut aussi compter sur un ouvrier permanent. Puis sur les coups de main de son épouse et de ses enfants pour accueillir les visiteurs. Et quelques saisonniers viennent également renforcer l'équipe.

Qui dit vignoble, dit vendanges. La récolte se fait sur un mois, un mois et demi, de septembre à mi-octobre. En fonction des variétés, elle s'effectue à maturités successives. « *On a de la chance, le Belge est enthousiaste et c'est tant mieux. Un groupe d'aficionados vient bénévolement, que l'on reçoit avec cœur. Le matin, c'est café et pains au chocolat. Puis on s'en va récolter. Ensuite, on partage le repas, ils ont la bouteille et le gâteau. L'ambiance est conviviale. Ils aiment nous retrouver, ils viennent aussi pour le lien social.* » Ce temps des vendanges peut rassembler de quarante à soixante personnes par jour.

Cependant, pour le viticulteur, ce métier dont il a rêvé est parfois dur. « *Il faut faire face aux aléas de la nature. Elle est beaucoup plus puissante que nous. On veut faire des vins de millésime, pas aseptisés et pas standardisés. Cela signifie que, chaque année, on accompagne ce que la nature nous donne et on essaye d'en tirer le meilleur, tout en mettant sa patte. Cela, c'est vraiment ma philosophie et je ne pourrais pas faire autrement. La nature est ce qu'elle est. L'effet terroir c'est cela : un lieu et le travail de l'homme. Et à chaque homme, un apport spécifique. Le lieu, c'est la terre, la plante et le ciel qu'elle a au-dessus de la tête.* » ■

www.domaine-du-chenoy.com