

SO^{#11} CHEFS

LE MAGAZINE ÉPICURIEN
DU PAYS TOULOUSAIN

HIVER 2023 - 2024 / OFFERT

Rencontre avec le chef
David Biasibetti

Découverte
Les vins du Sud-Ouest

En cuisine avec
Damien Cadei



RENCONTRE

CLOS SAUVAGE

Perché au sommet d'une colline à 450 mètres d'altitude dans le beaujolais, le Clos Sauvage cultive l'art d'une agriculture biologique. Le domaine viticole se démarque par son excellence et ses vins empreints de fraîcheur et de minéralité.

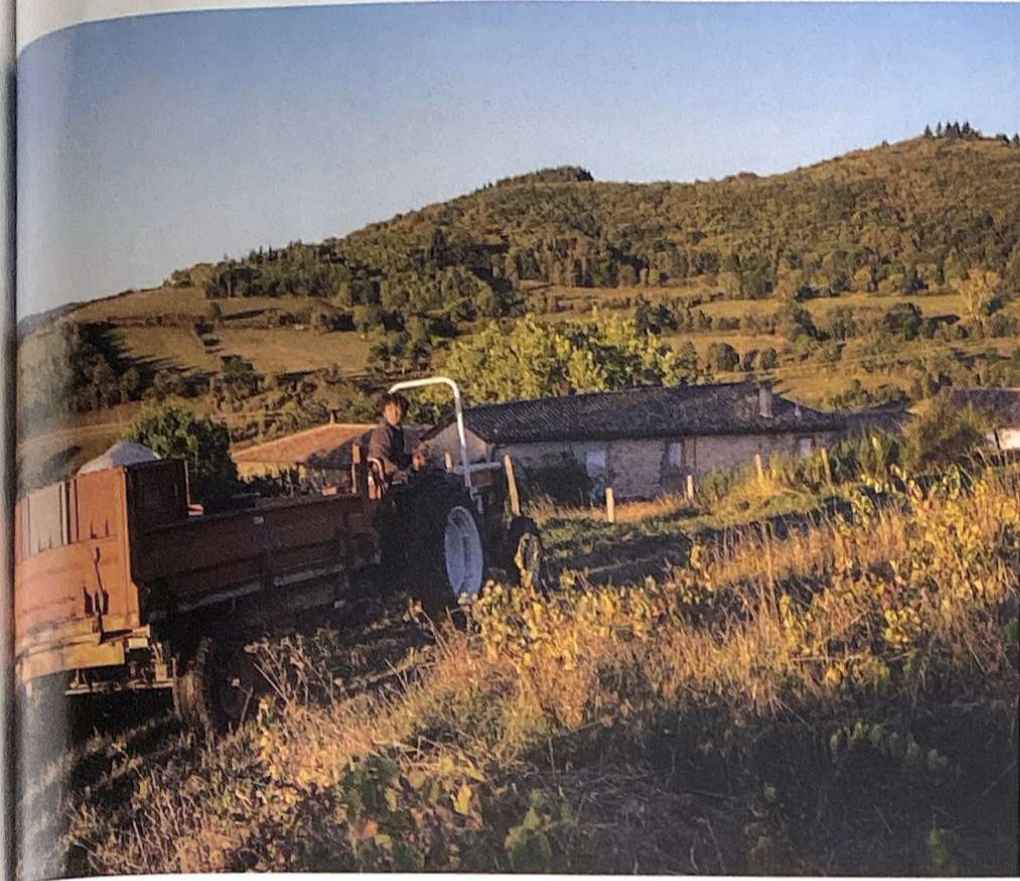


David et Sophie Devynck du Clos Sauvage à la frontière de la Bourgogne et du Beaujolais.

I était une fois Sophie & David Devynck, deux amoureux de la nature qui donnent naissance en 2019 au Clos Sauvage. Fruit de longues réflexions, construites au fil des rencontres et des expériences professionnelles, la découverte de ce lieu unique convainc le couple de se lancer dans une nouvelle aventure. « On a fait le tour de la France pendant un an avant de trouver notre idéal. D'anciennes vignes à l'abandon entourées de forêts de châtaigniers et de sources naturelles. Tout cela sur une colline qui offre une vue imprenable sur la vallée de la Saône », raconte le producteur.

Le décor est planté, et si l'environnement est paradisiaque, ce qui intéresse réellement l'ancien agronome devenu œnologue se situe sous terre. « On est à la

transition de deux sols géologiques, la Bourgogne et le Beaujolais. Nos terres sont un savant mélange de sols granitiques, saupoudrés d'argile-calcaire et d'une pincée d'altitude. » Ce mix détonnant offre des vins biologiques séduisant pour les restaurateurs. Chef de L'Oc-xalis, Thomas Massoutier est tombé sous le charme : « J'adore leurs vins ! David est venu à mon restaurant pour me faire goûter ses crus et depuis ce jour, il me livre deux fois par an. Ils accompagnent parfaitement les plats servis aux clients. » À chaque saison, il est primordial de choisir le vin adapté, ajoute le chef. « En été, quand la chaleur nous gagne, on privilégie le Saint Véran et lorsque le temps se rafraîchit, on se tourne vers le Saint Amour. Ce dernier représente merveilleusement le domaine. » Un vin profond



révélant un fruit mûr avec des notes chocolatées et une bouche suave...

Pour des vins d'exception, il ne suffit pas d'un cadre idyllique et de vignes datant de la Seconde Guerre mondiale. En effet, les petites mains de l'entreprise familiale s'agitent quel que soit le temps. « En été, on vendange, en ramassant tout manuellement. Cela demande beaucoup d'effort mais c'est essentiel pour produire un vin de qualité. Avec l'aide de nos saisonniers, environ 20 personnes au total, nous avons amassé 32 tonnes en deux semaines. En automne, on met les raisins dans les cuves pour les faire fermenter. On transforme le sucre du fruit en alcool avec des levures naturelles directement présentes sur sa peau. Ensuite, les vins reposent dans des barriques de 500 litres pendant une année minimum, afin qu'ils s'assouplissent. »

L'arrivée des premiers flocons représente une période calme pour les producteurs, qui en profitent pour tailler les vignes, réparer les clôtures, tondre les prés ou encore couper du bois. « On revient à des activités paysannes qui sont assez reposantes en vue de la saison la plus intense, le printemps. À ce moment de l'année, on laboure les sols pour que les vignes puissent s'épanouir, on sélectionne les jeunes tiges, on ébourgeonne et on lie les vignes avec des osiers pour maintenir les sarments droits. Les quatre saisons achevées, ce rythme reprend chaque année avec le même sourire, conclut David Devynck : « On est fiers de tous nos efforts car le vin nous anime ! C'est inestimable de voir nos bouteilles trôner sur les prestigieuses tables de restaurants étoilés et de collaborer avec des passionnés qui savent les manier ». ■

ARTHUR DIAS



© Etienne Ramousse - Inter-Beaujolais

