

CLOS SAUVAGE, QUAND L'HUMAIN PREND LA MAIN SUR LE VÉGÉTAL



GUILLAUME BAROIN IL Y A 4 SEMAINES 217 VUES



Une longue et belle échappée se dessine en Beaujolais avec Sophie et David Devynk

Au milieu de la cour deux platanes se donnent la main. C'est tout l'esprit d'une nature authentique et attachante qui règne sur Leynes.

TOUT ÉTAIT À FAIRE...

David et Sophie Devynck n'ont pas froid aux yeux. Cela s'appelle un coup de foudre entre le Beaujolais et eux. David est originaire de Saint-Omer, dans le Nord Pas de Calais. Sophie est de Reims. Alors accrochez-vous, car leur vie est pleine de rebondissement.

ENTRE LE NORD & LE SUD-OUEST

De 1984, David valide un bac scientifique puis un diplôme d'ingénieur agronome à Toulouse en 2007. De son côté Sophie, après un Bac ES intègre une école de commerce également à Toulouse. Ils ne se connaissent pas encore et devront attendre la fin de leurs études pour se donner la main. Sophie débute dans le commerce équitable chez Alter Eco puis pour un regroupement de producteurs du sud-ouest « La ruche qui dit oui ».

De son côté, David occupe un poste de gestion forestière jusqu'en 2012. Mais, l'appel de la nature et d'espace sera plus fort que le travail de bureau. C'est le départ pour Wallis et Futuna pendant deux ans, mais cette fois-ci à deux. De retour, David décide de passer un diplôme d'oenologue en alternance au Château de Sours à Gaillac entre 2013 et 2015. Puis y restera une paire d'années comme salarié.

“



LE CLOS SAUVAGE, TRAIT D'UNION ENTRE BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE. À L'IMAGE DES DEUX PLATANES SIAMOIS.

TOUR DE FRANCE DES VIGNOBLES 2018

Le projet est en tête.

Il reste à trouver le bon terroir. Gaillac et Cahors sont saturés et le réchauffement climatique les pousse à faire un petit tour de France. Eureka, c'est le coup de coeur pour Leynes. Un site idéal entre Bourgogne et Beaujolais. Ils s'installent et reprennent une exploitation littéralement en friche. **Le mot est pesé.** Et avec le recul, ils se rendent bien compte de l'ampleur du projet. Il s'agit d'un ancien fermage de la maison Loron qui attend un peu de fraîcheur et de sueur.

Les frères Bret et le château de Lavernette ont un temps travaillé ces vignes. Tout est à reprendre : les vignes, la bâtisse... Mais l'exploitation est déjà certifiée  depuis quinze ans. Cela a sans doute dû peser dans la balance. 2019 est l'année de transition entre Gaillac et le Beaujolais. C'est également le moment d'agrandir la famille. Et dire que les jours ne comptent que 24h. Sophie de conclure « **On a tout fait en même temps.** »

RESTRUCTURATION ET CHANTIER

Au départ, seuls deux hectares sont exploités. Les cinq autres sont dans un bien triste état. La décision de les arracher est immédiatement prise. Les nouvelles plantations de gamay sont plus espacées pour une meilleure conduite. « **Le domaine arrive aujourd'hui à 7 ha et couvre 20 parcelles toutes à moins de 20m de la cave** » annonce Sophie.

Le Clos Sauvage propose : Beaujolais-Leynes, Saint Amour, Bourgogne Blanc, Saint Véran. Et avec le millésime 2023, l'arrivée d'un Mâcon-Chaîné et d'un Pouilly-Fuissé. L'idée est d'atteindre 8 hectares en récupérant quelques fermages. Dans le viseur, il y a bien une petite parcelle pour conforter leur Saint Amour. Les macérations vont de 15 à 21 jours selon les cuvées avec une volonté d'allonger les élevages. David maintient deux mises espacées entre automne et printemps. Le domaine prend ses marques à coups de petits réglages. Les résultats sont déjà là.

“



UN ACCUEIL TRÈS BEAUJOLAIS

Le réseau fonctionne et la solidarité également. En premier lieu sur la commune de Leynes dont plus de la moitié des vigneronnes sont à présent certifiées. Le salon de **La Biojoleynes** propose une nouvelle dynamique à laquelle ils apportent leur contribution. Vous pouvez également retrouver le domaine lors de la prochaine **Biojolab** courant avril. Etant donné les petits volumes, certaines cuvées 2022 comme Saint Amour « Cocagne » et Beaujolais-Leynes « Fauve » sont en rupture. Pour avoir fait un tour des fûts, nous ne passerons pas à côté des 2023.

Mais rien ne vaut une balade bucolique vers le Bois de Leynes. Entre champs, vignes et forêts, vous pourrez déguster des cuvées empruntées de leur terroir dans une cave intimiste aux pierres magnifiquement jointées par le père de David. De toute évidence, un domaine à suivre.

Reportage & photographies,

Stéphane Débarbouillé

LES BUVOLOGUES

“



PANORAMA DES CUVÉES ENCORE DISPONIBLES

”

MILLÉSIME 2023

Les vendanges se sont déroulées entre le 4 et le 15 septembre. La mise en bouteille le 23 février 2024.

VINS ROUGES

VIN DE FRANCE « NAÏF »

Un pet'nat, ou plutôt une méthode ancestrale. La bouteille a été dégorgée en septembre dernier. Heureux mariage du Gamay et du Chardonnay. Une presse séparée par cépage pour un fruité délicat et une bouche nette et fraîche. 15,50€

VIN DE FRANCE « VIN DES VENDANGEURS »

Un esprit primeur pour un achat de raisin du lieu-dit « Plan Gallet ». Une cuvée non filtrée qui se veut 100 % Gamay, 100 % plaisir. La mise est encore récente. Le vin est encore sur la retenue, mais le touché de bouche est bien là, sur la pulpe. **14€**

MILLÉSIME 2022

Les vendanges se sont déroulées 26 au 28 août. La mise en bouteille en avril 2022.

VINS BLANCS

BOURGOGNE BLANC « VERTIGE »

Un clos au pied d'une carrière entouré de bois. Le décor est planté. Un quart de fût pendant neuf mois. Au final, un terroir très beaujolais sur pierres bleues lui confère une droiture dotée d'un fin amer unique. Voilà un Bourgogne avec du caractère à revendre. **17€**

SAINT VÉRAN « LES FÉES »



Terroir sur Chasselas exposé sud-est. Un fond argileux sur le lieu-dit « Mont St Pierre ». Une bouche riche et large. Un fruit confit. Un élevage de 12 mois libère des agrumes. Un vin structuré doté d'un bel équilibre. Une finale resserrée et fine. On en redemande. **25€**

.....

**LES VINS ONT ÉTÉ DÉGUSTÉ PAR STÉPHANE DÉBARBOUILLÉ AU CLOS SAUVAGE LE 22 FÉVRIER 2024.
TARIFS TTC DÉPART CAVE OU SUR WWW.CLOSSAUVAGE.COM**



SOPHIE & DAVID DEVYNCK
677, HAUT DU BOIS DE LEYNES
71570 LEYNES
TEL. (+33) 07 89 47 3304
CLOSSAUVAGE@GMAIL.COM