CLOS SAUVAGE

En quelques millésimes, Sophie et David Devynck ont hissé leur domaine niché sur les hauteurs de Leynes à un niveau remarquable. Après un tour de France des vignobles, ils découvrent en 2019 le potentiel des magnifiques coteaux situés aux abords de Juliénas et décident de s'y installer. Les deux vignerons se distinguent par une non-systématisation des vinifications, toujours libérées mais précises. Les rouges sont partiellement éraflés, longuement macérés (pas de carbonique), afin d'avoir des profils profonds, enveloppés et pulpeux. Les blancs affirment un style plein, mais aussi plus élancés que les vins du Mâconnais voisin. Grâce à leur viticulture biologique et le soin particulier apporté aux élevages, ils font une rentrée méritée dans notre guide.

Les vins : les 2022 et 2023 témoignent de la progression constante du domaine. Les Fées est un saint-véran qui doit sa dimension fringante à ses notes d'ananas. Le toucher est cristallin et délicat. Canopée se montre plus ambitieux, chardonnay délicat animé par un perlant fin et une enveloppe crémeuse. Vendangeurs est une cuvée de plaisir immédiat aux notes réglissées. Cocagne 2022 offre un fruit qui morgonne, ses senteurs de pinot rappellent la cerise fraîche. La même cuvée en 2023 est un délice : notes de fruits acidulées et arômes floraux évoquant la pivoine. Sa bouche est d'une exquise délicatesse. Fauve offre une des meil-

leures interprétations de Leynes. Le toucher est délicat, fondu, fringant, avec une profondeur minérale salivante et salée.

Saint-Véran Canopée 2022	Épuisé	- 21 €	92
Saint-Véran Les Fées 2022	Épuisé	- 25 €	90
Beaujolais-Leynes Fauve 2023		16 €	92
Saint-Amour Cocagne 2022	Épuisé	- 20 €	90
Saint-Amour Cocagne 2023		21 €	90
VDF Vin des Vendangeurs 2023		14 €	87

Rouge : 2,8 hectares. Gamay noir à jus blanc 100 %
Achat de raisins.
Blanc : 4,2 hectares. Chardonnay 100 %
Achat de raisins.
Production moyenne : 30 000 bt/an

CLOS SAUVAGE ♣

677, Haut du Bois-de-Leynes, 71570 Leynes
07 89 47 33 04 • clossauvage.com • Vente et visites : sur RDV.
Propriétaire : David et Sophie Devynck