



© Louis-Philippe Breydel

Les bonheurs de SOPHIE

Promotrice immobilière en Belgique, agricultrice-vigneronne en France, la Bruxelloise Sophie Le Clercq partage sa vie entre sa société et son domaine Les Hameaux des Davids. Dégustation dans l'arrière-arrière pays provençal.

Par Aurélie Schoonjans



Sophie Le Clercq n'a pas passé son enfance dans les vignes. C'est en cherchant une maison familiale de vacances au pays de Pagnol qu'elle s'est retrouvée au cœur du Luberon sauvage. Dans l'immobilier depuis

1995, la femme d'affaires bruxelloise rêvait d'un certain retour aux sources, au calme proche de la nature, loin du stress et de l'agitation de la ville. Si Sophie continue de gérer sa société à Auderghem, elle pose ses valises toutes les six semaines dans son refuge provençal et y passe tout l'été. Ses Davids... 40 hectares de garrigue préservée, à cheval sur le Luberon, le Ventoux et la montagne de Lure. En 2000, quand Sophie et son mari ont acquis Les Davids, ils avaient à cœur d'un faire un domaine agricole biologique. Entourés de professionnels, c'est à coup de plantations d'arbres fruitiers, d'oliviers et de vignes qu'ils y sont arrivés. Sur les contreforts de l'immense parc naturel régional du Luberon, sans autres vignes à proximité, Les Davids sont posés sur les dernières terres habitées du pays d'Apt. « Les dernières terres », le nom que Sophie a donné à sa cuvée. Elle

avait pour ambition de créer un vin bien charpenté, alliant richesse et grande puissance aromatique. Ce sont ces terres très riches et les variations de température dues à l'altitude qui l'ont aidée. Exclusivement en syrah, les trois hectares de vignes produisent un rouge mature et un rosé fruité qui sentent bon le Sud, le bio en plus. Un vin solaire... malheureusement vite épuisé. Pour avoir une chance de le déguster, il faut guetter sa mise en vente dans quelques boutiques belges, ou, mieux encore, se rendre sur place, séjourner dans l'un des trois hameaux des alentours rénovés par Sophie, et savourer ce nectar, agrémenté de produits bio des Davids, sous le soleil. 🍷

>> Vins également en vente sur www.lesdavids.fr
Infos sur les locations sur www.lhdd.fr