



## Chez Sophie Le Clercq Des vignes dans le ciel du Lubéron

Au départ, comme un besoin de se reconnecter à la nature.  
Et puis, son atavisme entrepreneurial a pris le dessus. Cette grande  
patronne du BTP belge a transformé Les Davids en un magnifique  
domaine viticole, le plus haut de Provence. Un terroir aimé, respecté,  
dans une volonté affichée de polyculture biologique.

PAR RAPHAËL MORATA PHOTOS JULIO PIATTI



Il y a plus de vingt ans, le domaine Les Davids était exploité par un berger dont les moutons avaient tout dévoré. Sophie La Clercq a entrepris de restaurer la biodiversité et de réaménager les hameaux présents sur la propriété.

# Ceysson & Bénétière

POINT DE VUE – 19 octobre 2022 – Raphaël Morata

IC



L'architecte Marc Barani, en bas, a imaginé un chai « tel un mastaba antique », mais qui « respecte l'ensemble du processus de vinification par gravité ». Des œuvres d'art ponctuent le bâtiment comme cette fresque de céramique pérenne de l'artiste belge Yves Zurstrassen, l'époux de Sophie Le Clercq, et des photographies de Gilbert Fastenaekens, placées au-dessus des cuves oblongues en forme de « tulipe » en béton.

*Pour Sophie Le Clercq, Les Davids est une invitation au partage et au lâcher-prise imposé par la nature.*



# Ceysson & Bénétière

POINT DE VUE – 19 octobre 2022 – Raphaël Morata

IC



Sophie Le Clercq a souhaité donner au domaine un luxe simple privilégiant la beauté de la nature. Inspiré par cette philosophie, le paysagiste Bas Smets, ici dans un champ de cosmos, a imaginé un parcours délicat, presque pudique.





C'était à l'automne 2000, dans la lumière déclinante d'une fin de journée. Aux confins du Ventoux et de la montagne de Lure. « Frappés par la vue d'un paysage sans vestige humain », Sophie Le Clercq et

Yves Zurstrassen ont l'intime conviction qu'ils ont trouvé leur terre d'accueil. « À 40 ans et mariée, j'avais envie d'une maison de famille qui n'évoque ni mon passé, ni celui de mon époux. Un présent à deux et un peu plus. » Sophie et Yves ont désormais huit enfants à eux deux...

Il n'est alors nullement question de faire du vin, seulement la volonté simple de retrouver les sensations de l'enfance, « celles d'un petit potager ou d'une après-midi dans un verger ». À la tête d'une importante société de BTP belge, dans un milieu « où les chiffres peuvent vous faire tourner la tête », Sophie Le Clercq aspire au lâcher-prise, « à un peu d'humilité face à une nature qui domine votre action ». La cueillette d'une tomate devient l'acte fondamental de ses matinées. Le couple rachète les collines des Davids et Treimars, où broutent 2000 moutons, et s'installe dans une vieille bâtisse du XV<sup>e</sup> siècle où des Vaudois fuyant les guerres de Religion sont sembler-t-il venus se réfugier. Un potager, un jardin de fleurs, des courgettes, des tapenades, des confitures d'abricot... Sophie se retrouve l'été à la caisse, vendant ses produits bio. « C'est plus fort que moi », reconnaît-elle en évoquant la mémoire de son père, Jacques Le Clercq, qui fit partie des cadres dirigeants de Delhaize, enseigne de supermarchés belges fondée en 1867. « J'aimais l'accompagner le samedi. J'adorais sentir les fruits et les légumes. Enfant, je disais que mon père était le roi des entrepôts. »

Pour le plaisir, « un caprice » selon elle, la Bruxelloise décide de planter un hectare de vignes. Elle vient de mettre le doigt dans l'engrenage. Désormais, ce sont 25 hectares du domaine qui sont consacrés « au vin le plus haut de Provence », à plus de 580 mètres d'altitude. Elle fait appel à un couple, Aristide Furrasola, chef des cultures et « enfant du pays », et Mayra Saillen-Furrasola, maître de chai et œnologue aux racines suisses et chiliennes, pour mettre en musique 19 cépages et créer des vins classés Vaucluse et AOP Ventoux. « Loïn des seigneurs du Ventoux, nous sommes un peu les péquenots de l'appellation », déclare



**Les équipes de Sophie Le Clercq cultivent, de manière très scientifique, 19 cépages en fonction des sols du domaine. Les vendanges se font manuellement, en caissettes.**

**POUR LES VISITES, SÉJOURS ET DÉGUSTATIONS :**  
[lesdavids.fr](http://lesdavids.fr)

Sophie avec un franc-parler déjà méridional. « Je ne me sens pas du tout vigneronne. Même si dans ma famille il y a eu des brasseurs. Je laisse cela à des personnes du métier. Je goûte, j'apprends et souvent, après avoir dégusté une bonne bouteille dans un restaurant, je demande si cela est possible d'obtenir chez nous l'équivalent. Je donne le ton de nos vins. » Un esprit franc et jovial que l'on retrouve dans la robe pastel de L'Éphémère, les notes briochées de L'Inattendu, le bouquet intense de Terre de Treimars, ou encore dans la structure épiciée et puissante de la cuvée Les Dernières Terres, sa préférée. Sensible à ce paysage en forme de conque, l'architecte Marc Barani, lauréat de l'Équerre d'argent 2008, imagine un chai épuré, sorte de « mastaba antique », dominant les vignes en pente. « Au-delà du geste architectural radical, c'est surtout pour moi un outil de fabrication res-

pectant ma philosophie, celle d'une vinification par gravité qui ne blesse pas le raisin. » Passionnée par l'écosystème du vin, voire de l'œnotourisme, Sophie Le Clercq rachète quatre hameaux pour accueillir dignement les adeptes de Bacchus. « J'aime bâtir. Je crois en l'épigénétique. J'ai ça dans le sang. À l'image de ma famille maternelle, les Bleton, à qui l'on doit les plus importantes transformations de Bruxelles. Vous savez, je voulais être architecte... J'adore réhabiliter des bâtiments anciens comme la Brasserie Wiels, devenue l'un des plus beaux musées de la capitale belge. » Les hameaux de Courville et de Treimars, La Madeleine d'Opédette, la Maison du Luc peuvent recevoir désormais 70 personnes dans un luxe sobre, décoré ici et là d'œuvres abstraites et colorées d'Yves Zurstrassen, qui exposera à partir du 10 décembre à la galerie luxembourgeoise Ceysson & Bénétière. Si son époux lui a communiqué le virus de

l'art contemporain, Sophie n'est pas une adepte des sculptures dans les vignes. Elle préfère l'esprit de Chaumont-sur-Loire : « J'ai ainsi demandé au paysagiste Bas Smets d'imaginer une promenade, discrète et pudique, au cœur du domaine. » Jusqu'où ira le développement des Davids ? « La retraite arrive bientôt », confie-t-elle dans un éclat de rire. « Mais j'ai encore quelques idées pour occuper mes séjours que j'espère passer à six mois par an. Aujourd'hui, nous sommes quasi autosuffisants sur le plan alimentaire et possédons notre propre fournil. Nous allons agrandir de quelques hectares notre domaine viticole qui produit 78 000 bouteilles. Pour l'heure exclusivement destinées à la Belgique... » Et de confier son plus grand secret : « Un jour, j'aimerais que mes vins soient proposés à la Grande Épicerie du Bon Marché. C'est mon fantasme absolu ! »