

**De Sauvage**     
(Voir portrait de Vincent Dubourg)  
06.23.32.59.52.

**15,5 - Manine.** Nez frais, fruits rouges, bouche un peu accrocheuse, vif, bonne matière ; vin dense, devrait se révéler à l'élevage. 12 € (au lieu de 16 €).

**O = 2018 G = 10 ans**

Graves

Vincent Dubourg

## Château de Sauvage (graves)



« J'étais officier de métier, capitaine au 3<sup>e</sup> Rima à Vannes. Et j'ai démissionné, car c'était la carrière bureau qui s'annonçait. Le vin, c'était presque par défaut au début, je cherchais quelque chose dans la nature. Dans l'armée, ce qui me plaisait le plus, c'était passer des journées en manœuvre ou en mission. On a le temps d'observer petit à petit les cycles de la nature. Quand j'ai quitté l'armée, j'ai cherché un emploi dans ma région d'origine. Ma famille est de Bazas, c'était ou l'agriculture traditionnelle ou la viticulture. J'ai pris des cours par correspondance à Beaune et j'ai fait mes stages en Bourgogne. J'ai

rencontré des gens qui s'investissaient à fond et le côté petit vignoble, ça m'a aidé à franchir le pas...

Quelques mois avant, j'étais le petit roi qui commandait 150 personnes et là j'étais à quatre pattes à faire les vendanges. Je cherchais à m'installer sur une petite surface. Un monsieur partait à la retraite, je suis allé voir ses vignes et, quand j'ai vu cette clairière isolée... Lui, c'était un jardinier. Les vignes étaient très bien entretenues. Il avait un chai dans le hameau, qu'il m'a prêté avant que je construisse ici. »