Domaine SAINT SYLVESTRE, Languedoc Puéchabon 2020

75 cl Rouge Languedoc AOC Languedoc

La note by Christian Walter
95-96/100

Romain Iltis MOF sommellerie et Chef sommelier du restaurant doublement Étoilé la Villa René Lalique en Alsace sélectionne le domaine Saint Sylvestre !

Sophie et Vincent Guizard ont séparé leur destinée de celle du domaine Moncalmès. Ils ont créé cette propriété de huit hectares, implantée près d'Aniane, dont une partie du vignoble provient d'une défriche qui reste insérée au milieu des bois. La conduite du vignoble et des vinifications est menée avec un bon sens évident et la grande connaissance du terroir et des cépages que Vincent a acquise. Des vins d'une finesse à prendre en exemple en Languedoc, tant pour le blanc, superbe depuis le début du domaine que pour le rouge. Le domaine fait partie des meilleurs producteurs des Terrasses du Larzac. (Bettane & Desseauve, production de qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Saint Sylvestre exploite un vignoble d'exception de 8 hectares, ou chaque parcelle est traitée avec la plus grande attention, taille, ébourgeonnage, vendange en vert, etc ... pour viser 20hl/ha sur tout le vignoble. Les blancs sont pressurés directement par cépage, assemblés puis vinifiés en fûts, dans lesquels ils resteront 12 mois. Les rouges sont mis en cuve inox par cépage et par parcelle, pigés ancestralement aux pieds, les cuvaisons sont longues, élevage 24 mois en fûts par cépage et en parcellaire.

Le blanc est un grand vin de gastronomie, complexe et frais, apte à servir les poissons et les viandes blanches les plus nobles à la manière d'un hermitage blanc. Sophie et Vincent Guizard, après leur séparation avec le Domaine Montcalmès, ont créé cette propriété de huit hectares, implantée près d'Aniane. Leur rouge fait également partie des meilleurs Terrasses du Larzac. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Saint Sylvestre (Terrasses du Larzac)

Dès leur plus tendre enfance, Sophie & Vincent accompagnent respectivement leur grand père dans les vignes familiales destinées à la Coopérative. En 1998, à Joncquières, au Mas Jullien, Oliver Jullien apprend à Vincent à élaborer de Grands Vins du Languedoc (1998-1999). En 2000, Vincent fait le pari fou de créer

une défriche (parcelle de bois qui a été défriché pour y implanté de la vigne) d'impressionnants coteaux de galets roulés. De 2003 à 2010, Vincent contribue à élever le Domaine de Montcalmès au niveau des plus grands (parcelles du Fon de la Coste, Défriche de Rouge , Défriche de Blanc sont durant tout ce temps en mise à disposition au Domaine de Montcalmès). Le 31 octobre 2010, Vincent quitte avec son vignoble le Domaine de Montcalmès et créé le Domaine Saint Sylvestre avec son épouse Sophie.

Dans ce vignoble d'exception de 8 hectares, chaque parcelle est traitée de la même façon avec la plus grande attention, cela va même plus loin puisque Sophie & Vincent considèrent que chaque souche et un individu à par entière. Le travail du vignoble se fait manuellement (taille, ébourgeonnage où seuls les futurs sarments pour la taille de l'année d'après son laissés, vendange en vert pour viser un 20 hl/ha sur tout le vignoble, vendange avec tri sur souche si nécessaire). Vincent maîtrise à la perfection l'art de la greffe (il s'y consacre depuis 2008), ainsi les souches mortes annuelles sont remplacées par le porte greffe américain, que Vincent greffera environ 3 ans après avec le cépage approprié (issu de sélection massale qu'il sélectionne tous les ans au sein du vignoble). Il lutte contre la déperdition de la souche de syrah en la surgreffant. Cela permet d'avoir un vignoble qui traverse les décennies. Les vignes sont entièrement labourées, les traitements s'effectuent au souffre et au cuivre.

Les cépages sont récoltés manuellement par cépage et par parcelle, égrappés, foulés par cépage et par parcelle. Les blancs sont pressurés directement par cépage, assemblés puis vinifiés en fût d'occasion achetés en Bourgogne où ont séjournés de prestigieux vins dans lesquels ils resteront 12 mois pour l'élevage. Seules les levures indigènes du raisin interviennent pour les vinifications des vins du domaine. Les rouges sont mis en cuve inox par cépage et par parcelle, pigés ancestralement aux pieds, les cuvaisons sont longues, à la dégustation dès que Sophie & Vincent jugent qu'ils ont assez extrait (car ils n'ont pas d'œnologue, eux seuls sont maître de la destinée des vins du Domaine), ils décuvent, assemblent jus de presse et jus de goutte puis élèvent 24 mois en fûts chaque cépage en parcellaire. Tous les vins sont mis en bouteille en fonction de la lune, sans collage ni filtration pour les rouges.

Le vin

Un tanin des plus fins dans cette cuvée à forte personnalité, sur la sauge, le romarin. Finale délicate, racée, complexe. Désormais l'un des must du Languedoc. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 95/100)

Ce rouge jongle avec la volupté et la finesse des tannins. On retrouve derrière les fruits noirs la sauge, le romarin et finalement tous les arômes de la garrigue. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Sophie et Vincent Guizard ont séparé leur destinée de celle du domaine Moncalmès. Ils ont créé cette propriété de huit hectares, implantée près d'Aniane, dont une partie du vignoble provient d'une défriche qui reste insérée au milieu des bois. La conduite du vignoble et des vinifications est menée avec un bon sens évident et la grande connaissance du terroir et des cépages que Vincent a acquise. Des vins d'une finesse à prendre en exemple en Languedoc, tant pour le blanc, superbe depuis le début du domaine que pour le rouge. Le domaine fait partie des meilleurs producteurs des Terrasses du Larzac. (Bettane & Desseauve, production de qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 95/100
- **Cépage :** 70% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre. Rendements 12hl/ha.
- **Terroir :** 90% galets roulés, 10% calcaire

- **Vignoble :** Rendements 20 hl/hectare. Taille manuelle, palissage, ébourgeonnage manuel, vendanges en vert, récolte manuelle par cépages et par parcelles
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Egrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigènes du raisin, par cépages et par parcelles, pigeages manuels, cuvaison longues 35 jours.
- **Elevage :** Élevage 24 mois en fûts bourguignons de 1 vin, chaque cépage en parcellaire, embouteillage suivant calendrier lunaire, sans collage ni filtration
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2034
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Coup de coeur :** Non