walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine SAINT SYLVESTRE - Blanc 2023 - Languedoc Puéchabon

75 cl Blanc Languedoc IGP Pays d'Oc



La note by Christian Walter

93+/100

Sophie et Vincent Guizard, une histoire de passion
Créé en 2010 par Sophie et Vincent Guizard, le Domaine Saint Sylvestre s'est rapidement imposé parmi les domaines remarqués du Languedoc. Après une expérience au Domaine de Montcalmès, Vincent choisit de créer sa propre propriété avec son épouse, autour de terroirs soigneusement sélectionnés près de Puéchabon, dans l'Hérault. Inspirés par une vision exigeante de la viticulture, ils recherchent avant tout la finesse, l'équilibre et l'expression authentique de chaque parcelle. Leur travail minutieux a contribué à faire du domaine une adresse recherchée par les amateurs de grands vins du Languedoc.

Un terroir singulier entre galets roulés et coteaux calcaires
Situé dans les environs d'Aniane et de Puéchabon, le vignoble bénéficie d'un environnement naturel remarquable. Certaines parcelles, gagnées sur les bois, reposent sur des coteaux de galets roulés, tandis que d'autres présentent des sols argilo-calcaires ou calcaires. Cette diversité géologique, associée aux expositions et aux conditions climatiques locales, permet de préserver l'équilibre et la fraîcheur des vins malgré l'ensoleillement méditerranéen. Le domaine accorde une attention particulière à la vie des sols et à la biodiversité, convaincu que la qualité du vin commence dans la vigne.

Une viticulture attentive et des élevages maîtrisés
Au vignoble, Sophie et Vincent Guizard privilégient un travail manuel et une observation attentive de chaque parcelle. Les vendanges sont réalisées à la main, avec un tri des raisins si nécessaire. Les vinifications s'appuient sur les levures indigènes et respectent l'identité de chaque cépage et de chaque terroir. Les vins blancs sont élevés environ douze mois en fûts, tandis que les rouges bénéficient d'élevages pouvant atteindre vingt-quatre mois. Cette approche patiente, associée à des interventions mesurées, vise à préserver l'éclat du fruit, la structure et la capacité des vins à évoluer harmonieusement en bouteille.

Domaine Saint Sylvestre : une signature incontournable du Languedoc
Grâce à la précision de son travail et à la singularité de ses terroirs, le Domaine Saint Sylvestre a acquis une place reconnue parmi les producteurs de vins de caractère du Languedoc. Ses cuvées séduisent les amateurs à la recherche de vins expressifs, équilibrés et capables de vieillir. Les rouges offrent profondeur et finesse, et font partie des meilleurs Terrasses du Larzac. Walter-Wine.com est heureux de vous faire découvrir la signature de Sophie et Vincent Guizard, une belle expression des terroirs du Languedoc et du savoir-faire de vignerons passionnés.

Saint Sylvestre (Languedoc)

Le vin

On est ici dans la cour des plus grands blancs de France, une finale exceptionnelle, dune classe folle. Racée, équilibre parfait, sensation tactile avec toute la délicatesse attendue. À boire sur cet équilibre immédiat. Nous ne lavions jamais vu aussi abouti. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 95/100)

De très grandes saveurs dans ce blanc issu de lune des zones les plus froides du Languedoc. Au travers de sa bouche complexe, on imagine en dégustation les calcaires lacustres qui portent les vignes. Finale saline délicieuse. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, 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 affichée sur vignette :** 94/100 note Bettane
- **Cépage :** 45% roussanne, 45% marsanne, 10% viognier
- **Terroir :** Calcaires lacustres
- **Vignoble :** Taille manuelle, palissage, ébourgeonnage manuel, vendanges en vert, enherbement naturel maitrisé, remplacement annuel des souches mortes, art de la greffe, récolte manuelle par cépages et par parcelles
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 20hl/ha. Les blancs sont pressurés directement par cépage, assemblés puis vinifiés en fûts d'occasion achetés en Bourgogne où ont séjournés de prestigieux vins.
- **Elevage :** Élevage 12 mois en fûts bourguignons de 1 vin, embouteillage suivant calendrier lunaire.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2031
- **Alcool :** 13,5% vol.