walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine SAINT SYLVESTRE 2022 - Languedoc Puéchabon

75 cl Rouge Languedoc AOC Languedoc



La note by Christian Walter 95/100

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

Un tannin 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.
- **Terroir :** 90% galets roulés, 10% calcaire
- **Vignoble :** Rendements 20 hl/ha. Taille manuelle, palissage, ébourgeonnage manuel, vendange en vert manuel, enherbement naturel maitrisé, remplacement annuel des souches mortes, art de la greffe.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Egrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigènes du raisin, par cépages et par parcelles, pigeages manuels, cuvaisons longues de 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2036
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Coup de coeur :** Oui