

PAYS OC BLANC 2022

Domaine Saint Sylvestre



Situation : Le Domaine Saint Sylvestre fût créé par Vincent et Sophie Guizard en 2010. Après avoir exercé auprès des vignerons les plus en vues de Terrasses du Larzac, le jeune vigneron s'est associé avec son cousin au Domaine Montcalmes. Dix ans plus tard, Vincent décide d'écrire une nouvelle page, il récupère ses vignes pour créer le Domaine Saint Sylvestre.

Le vignoble est constitué de 8 hectares particulièrement qualitatifs. Il se situe sur la commune de Puéchabon à proximité d'une église champêtre : Saint-Sylvestre des Brousses de Montcalmes. Le travail manuel (taille, ébourgeonnage, vendange en vert, vendange, tri) est exigeant et très soigné. Les vins du Domaine Saint Sylvestre se distinguent par un élevage en fût de chêne, tant en blanc qu'en rouge.

Encépagement : 45% Roussanne, 45% Marsanne et 10% Viognier

Terroir : Argiles calcaires et galets roulés.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : son côté aérien et épuré est bien loin des préjugés que l'on pourrait avoir pour un blanc du Sud. Le bouquet est élégant, délicat et particulièrement harmonieux. Bien sûr, en bouche, la matière est bien là, le volume aussi, mais le vin est tiré par une juste tension, une fraîcheur et une salinité qui l'animent sans cesse sur le palais.

Accords Gourmands : Terrine de Lapin en Escabèche, Rougets en papillote...

