

Le domaine Saint Guilhem plus petit domaine de l'AOP

Trois jours de fête dans le frontonnais ce week end avec le festival Saveurs et senteurs. Trois jours où les maître-mots seront : dégustations, gastronomie et musiques.

À cette occasion, petite visite au plus petit domaine de l'appellation, le domaine de Saint Guilhem (7 ha).

Philippe Laduguie nous accueille devant son chai datant de 1800. Surplombant le village de Fronton, la vue y est exceptionnelle (198m d'altitude).

Une vue exceptionnelle

Toute la vallée du Tarn s'ouvre aux yeux du visiteur, on y aperçoit la forêt de la Grésigne au loin, la plaine de la Palme et les villages avoisinants.

En contrebas ses vignes. Négrette y côtoie syrah et cabernet pour donner au final l'alchimie tant souhaitée des vins de Saint Guilhem.

Installé en 1990, Philippe mène son exploitation avec passion et détermination. Comme il aime le préciser : « Mon domaine s'étend simplement sur sept hectares car c'est ce qu'un paresseux est capable de travailler tout seul. »

Toujours avec un brin d'humour Philippe dégage de sa bonne humeur un amour communicatif pour son patrimoine et ses vignes. Il travaille ses terres constituées en grande partie de gravas, dans un élan biodynamique.

L'oenotourisme en vogue

Cet ancien domaine vinicole offre également une activité de chambres d'hôtes où l'oenotourisme s'est implanté avec succès. Ses vins sont atypiques et de caractère. Après un passage en cuves béton ils grandissent lentement en barriques de chêne pendant 24 mois avant de revenir en cuve.

Trois cuvées en rouges et une en rosé. Les rouges sont gourmands, épicés, soyeux aux doux arômes de fruits noirs. Une complexité poivrée dominante qui offre de belles longueurs en bouche. Le rosé dispose d'accents amples de fruits rouges et d'agrumes laissant apparaître l'acidulé du bonbon anglais. Des vins généreux qui peuvent se conserver 10 à 12 ans.

Bon pour la santé

Une récente étude scientifique menée par le professeur Roger Corder pour l'Université Queen Mary à Londres (auteur également de l'ouvrage « Boire mieux pour vivre mieux ») soulignait l'excellent score de ce vin qui présentait un des taux de procyanidines les plus élevés jamais observés. Les procyanidines ou procyanidols sont, selon notre camarade Wikipédia, des « tanins condensés formés par des unités flavaniques de type catéchol et épicatechol ». Bigre! Mais ils sont surtout réputés protecteurs de la santé quand le vin est naturellement consommé avec modération.

M.M.
Philippe et le domaine Saint Guilhem seront présents lors de Saveurs et senteurs pour faire découvrir une gamme de vins de caractère au stand 60.