

PAYS D'HERAULT

« ALICANTE » 2021

Domaine La Terrasse d'Elise



Situation : Dans son fief, partagé entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos, Xavier Braujou a longtemps fait figure d'ovni. Ancien bûcheron, il reprend le domaine familial, quitte le système coopératif et sort des sentiers battus. Depuis 1998, il gère au cordeau son patrimoine de vieux cépages pour façonner des cuvées parmi les plus racées de la région. Cet artisan

vigneron élabore avec peu de moyens des vins issus d'un énorme travail sur de vieilles vignes aux rendements très faibles.

Au fil des millésimes, ses vins figurent parmi les plus excitants du Languedoc. Des nectars qui interpellent et qui offrent toujours leur lot d'émotions et de plaisirs intenses. Une adresse confidentielle, prisée des amateurs avertis comme des meilleurs sommeliers et cavistes.

Encépagement : Alicante 100%

Terroir : Sols de galets roulés et argilo-calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Une extraction douce sans pigeage ni remontage, suivie d'un élevage prolongé en barriques anciennes, permettant au vin de développer une complexité aromatique tout en préservant la pureté du fruit. Alicante se distingue par sa robe profonde aux reflets pourpres. Au nez, elle dévoile des arômes intenses de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces. En bouche, la structure est ample avec des tanins soyeux, offrant une finale persistante marquée par des notes de cacao et de garrigue.

Quelques accords : Magret de canard aux figues, Tajine d'agneau au pruneaux, cassoulet traditionnel...

