

PAYS D'HERAULT

« G UNE REVELATION » 2023

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 : Grenache 100%

Terroir : Sols de galets roulés et argilo-calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2031.

Observations : Une robe rubis clair aux reflets grenat. Le nez est d'une grande finesse, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs, infusé, comme la cerise, notes subtiles de garrigue et de réglisse, évoquant le terroir méditerranéen. En bouche l'attaque est souple et veloutée, soutenue par une matière élégante et une texture soyeuse. Les tanins, fins et bien intégrés, confèrent au vin une structure équilibrée. La finale est longue, laissant une impression de fraîcheur et de gourmandise.

Quelques accords : Côtelette d'agneau, Brochette de poulet mariné et grillé, Onglet de bœuf et échalote...

