

PAYS D'HERAULT « K'YENNE » 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 toujours classées en vin de pays. 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 : Roussanne et Marsanne

Terroir : Sols de galets roulés situés sur le lieu-dit « La Terrasse »

Température de Service : 9°C. Passage en carafe recommandé (20 min)

Potentiel de Garde : 2023 à 2025.

Observations : Le nez dévoile une aromatique minérale et de fruits blancs, tout en discrétion. En bouche, on est surpris par son opulence et son caractère, sur des notes de Miel et de coing. Sa structure ample est toutefois soutenue par une fraîcheur impressionnante, procurant à cette cuvée un équilibre parfait. La finale, longue et suave, ponctue la dégustation de ce vin de très haut niveau.

Quelques accords : Ceviche de Dorade, Sardines grillés à la fleur de sel, Dos de Cabillaud façon meunière...

