

PAYS DE L'HERAULT

« SICLENE » 2024

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 : 40% Roussanne, 40% Marsanne et 20% Chardonnay

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

Température de Service : 10 à 11°C. Carafage recommandé (20 min)

Potentiel de Garde : 2024 à 2026.

Observations : Intense et charmeur, le nez développe des arômes de poire, d'abricot et de pêche. En bouche, on est surpris par sa rondeur et son amplitude. Le vin possède cependant un bel équilibre entre gras et fraîcheur. L'aromatique reste des plus plaisante (fruits blancs, amandes...)

Quelques accords : Filet de Saint-Pierre au chutney de mangue, Rouget et caviar d'aubergine...

