

PAYS D'HERAULT

« ELISE » 2020

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 : 70% Syrah et 30% Mourvèdre

Terroir : Sols de galets roulés et argilo-calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2039.

Observations : « Elise » est la grande cuvée du domaine et la plus taillée par la garde. Cet assemblage de syrah et de mourvèdre élevé pendant 24 mois offre une concentration exceptionnelle tout en gardant une fraîcheur et une élégance distinctive. Le toucher de bouche, encore éblouissant de délicatesse, tapisse le palais d'un velours des plus délicats. Drapée d'une robe rouge rubis, cette cuvée dévoile des senteurs de garrigue évoquant le thym et le romarin, les fruits noirs écrasés telle la mûre sauvage. Celle-ci évolue à l'aération sur des notes de cassis noirs, d'épices douces avec des nuances fumées.

Quelques accords : Cochon de lait rôti au jus de truffe, Lièvre à la royale, Canard à l'orange, Grillades de bœuf...

