

PAYS D'HERAULT

« Enclos » 2022

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 : 100% Mourvèdre

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

Température de Service : 15 à 16°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Une robe rouge intense et profonde. Des parfums de fruits noirs intenses, de chocolat et de fleurs enivrent les sens de manière délicate. En bouche, le vin est impressionnant de volume. La texture est soyeuse, douce et remplie de finesse. Le plaisir est intense mais le temps fera encore son œuvre sur cette cuvée qui deviendra assurément un immense flacon d'émotion.

Quelques accords gourmands : Daube Provençale, coq au vin, gigole de chevreuil aux herbes de Provence...

