

PAYS DE L'HERAULT « LE PRADEL » 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 : 100% Cinsault

Terroir : Eboulis calcaire et galets roulés, sur le lieu-dit « Les Pradels »

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

Potentiel de Garde : 2024 à 2027.

Observations : Cette cuvée offre une robe rouge claire. Des senteurs de petits fruits rouges, de cerises croquantes se mêlent à la rose et à l'iris. La bouche est d'une douceur extrême, elle s'épanouit en bouche avec délicatesse et féminité. Le toucher est admirable et les tanins sont fondus. La longueur est magistrale dans une finale fraîche et élégante. Un plaisir ultime.

Quelques accords : Confit de Canard aux aïelles, Rôti de veau Orloff...

