

LA TERRASSE d'ELISE, IGP Pays de l'Hérault "LE PIGEONNIER" 2020

75cl Blanc Languedoc IGP Pays de l'Hérault



La note by Christian Walter

93+/100

Xavier Braujou, artisan vigneron solitaire, élabore depuis 1998 depuis son domaine, des vins de grand caractère, fruits d'un énorme travail sur de vieilles vignes en gobelet aux rendements très faibles, de l'ordre de 20 hectolitres/hectare en moyenne. Les élevages de 12 à 24 mois en cuve ou en vieux fûts, ont su préserver fraîcheur et velouté de fruit. Comme Marjorie Gallet au [Roc des Anges](#), Xavier Braujou prouve qu'on peut faire des grands vins du Languedoc en mono cépage ! Une adresse confidentielle, prisée les amateurs avertis ainsi que les meilleurs sommeliers et cavistes.

La Terrasse d'Elise (Xavier Braujou) décroche sa première étoile à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Les vignes sont conduites selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie, pas de certification pour éviter les contraintes du système. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

LA TERRASSE d'ÉLISE (Pays de l'Hérault)

Le vin

Le Pigeonnier dégage une grande classe avec ses arômes de rose séchée et de figue fraîche, il est svelte et d'une grande persistance. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

Subtilement parfumé, il donne l'impression de respirer un bouquet de fleurs et de fruits rouges. La bouche est fine, comme taillée dans la dentelle, avec une acidité mûre assez rare pour la région. Ce carignan salivant sera excellent dans les cinq prochaines années. (RVF, millésime 2015, noté 94/100)

Le carignan de Xavier Braujou est un peu moins connu que ses cinsaults. Il mérite pourtant d'être connu. Il joue sur une finesse de trame et une fraîcheur aromatique extrêmement rares dans le champ d'expression du carignan. Le 2014 développe des nuances florales magnifiques, d'une subtilité étonnante ; le corps les porte avec autant d'élégance que de générosité. (RVF, millésime 2014, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Xavier Braujou a acquis depuis 1998 une belle renommée avec son domaine situé au nord de Montpellier, près d'Aniane. La production est limitée hélas mais constitue la une de ces adresses chéries que l'on se passe sous le manteau. On peut y boire de très grands vins, à l'image des trois rouges dégustés cette année. Vieilles vignes, rendements à minima et travail méticuleux forgent des cuvées de cépages qui se hissent au sommet de la production languedocienne. (Bettane & Desseuve, production sérieuse et recommandable, noté 2*/5)

Fils de vigneron, Xavier Braujou s'est constitué depuis 1998 son domaine, partagé entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos. Cet artisan-vigneron solitaire et résolu élabore avec peu de moyens des vins de grand caractère, fruits d'un énorme travail sur de vieilles vignes en gobelet aux rendements très faibles, de l'ordre de 20 hectolitres/hectare en moyenne. Issus d'élevages longs en cuve et en vieux fût, les cuvées (en IGP à l'exception du rare terrasses-du-larzac Élise) ont su préserver fraîcheur et velouté de fruit, racontant la noblesse des vieux cépages de la région. On peut faire de grands vins languedociens en mono cépage, Xavier Braujou en fournit chaque année la preuve ! Une adresse confidentielle et indispensable, prisée des amateurs avertis comme des meilleurs sommeliers et cavistes.

Les vins : K'Yenne est la nouvelle cuvée du domaine en blanc. Tout en rondeur, ses arômes de miel et de truffe sont très agréables et la finale est fraîche. Les Hauts de Carol's est un pur cinsault, élevé vingt-quatre mois en barrique. On reconnaît ici la maîtrise de Xavier Braujou qui vinifie le cépage avec une vraie délicatesse, laquelle se ressent dans une finale légèrement lactée. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 93-95/100
- **Cépage** : 100% carignan
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage** : 12 mois en barriques
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2029
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé