

LA TERRASSE d'ELISE, 100% niellucio "PMG" 2019

75 cl Rouge Languedoc IGP Pays de l'Hérault



La note by Christian Walter

94+/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

Porté par un nielluciu gourmand, le rouge PMG offre une approche croquante et fruitée, avec des notes de romarin et une finale qui rappelle la fraise. (RVF)

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 a 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

- **Cépage** : 100% niellucio
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage** : 24 mois en barriques
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 15,0% vol.