LA TERRASSE d'ELISE, Terrasses du Larzac ELISE 2020

75 cl Rouge Languedoc AOP Terrasses du Larzac

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

Le nez rappelle la menthe poivrée. La bouche est onctueuse avec des tanins totalement fondus. Un vin suave et équilibré. (RVF, millésime 2015, 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 a minima et travail méticuleux forgent des cuvées de cépages qui se hissent au sommet de la production languedocienne. (Bettane & Desseauve, 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, ancien bûcheron, élabore 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 hl/ha en moyenne. Son fil conducteur se résume en deux mots : finesse et fraîcheur. Loin des carcans de l'appellation, il travaille depuis toujours en mono-cépage et assemble ses différents terroirs. Tout est élevé en barriques, sauf les cuvées XB et Siclène, mais les vins ne voient jamais de bois neuf. Une adresse confidentielle et indispensable, prisée des amateurs avertis comme des meilleurs sommeliers et cavistes. L'étoile reste largement méritée et pourrait en appeler une autre si le domaine nous adressait d'autres cuvées.

Les vins : la nouvelle cuvée Pradelou, issue de jeunes vignes de cinsault, délivre sur le millésime 2021 un vin onctueux qui s'exprime sur l'iris et le kirsch. La bouche est délicatement acidulée et le nez, tout en charme. Quant à XB 2022, belle syrah veloutée et expressive, le vin s'ouvre sur une expression de mûre sauvage et d'épices douces, une trame tendre et une vraie justesse aromatique. Si elle semble jouer sur la souplesse, cette bouteille possède la constitution pour vieillir avec grâce au moins cinq ans.

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 :** 95/100
- **Cépage :** Syrah, Mourvèdre, Cinsault
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage :** 24 mois en barrique, 36 mois en bouteille
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé