walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LA TERRASSE d'ELISE - G une RÉVÉLATION 2024

75 cl Rouge Languedoc IGP Pays de l'Hérault



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

93-94/100

Le domaine La Terrasse d'Élise
Le domaine La Terrasse d'Élise, dirigé par Xavier Braujou, est l'un des domaines les plus singuliers du Languedoc. Installé à partir de 1998 dans le secteur d'Aniane et de Saint-Jean-de-Fos, il s'est construit autour d'une conviction forte : privilégier la finesse, la fraîcheur et l'expression pure du cépage plutôt que la puissance pour elle-même. Ses vins, souvent issus d'un seul cépage, témoignent d'une approche artisanale et indépendante, à rebours des assemblages traditionnels de la région.

Xavier Braujou, un vigneron libre et atypique
Xavier Braujou est un vigneron autodidacte, issu d'une famille de vignerons, qui a développé son propre domaine à partir de 1998. Son parcours atypique et son indépendance d'esprit ont façonné une vision personnelle du vin. Alors que le Languedoc est historiquement une région de vins d'assemblage, il choisit de vinifier séparément les cépages afin d'en révéler les caractères propres. Cette démarche lui permet de mettre en lumière des variétés parfois sous-estimées, comme le cinsault, et de montrer qu'elles peuvent donner des vins profonds, complexes et aptes au vieillissement. Son fil conducteur est simple : la finesse plutôt que la démonstration, le fruit plutôt que le boisé, et la fraîcheur plutôt que la surmaturité.

Les principales cuvées rouges
Les Hauts de Carol's, 100% cinsault, une des cuvées emblématiques du domaine. Elle illustre la capacité du cinsault à produire un vin profond et complexe, tout en conservant une texture délicate. Le fruit, les notes florales et la longueur en bouche constituent des éléments importants de son identité. Le Pradel, également 100% cinsault, une expression gourmande et pulpeuse du cinsault, avec une recherche de fraîcheur et de tanins soyeux. Cette cuvée montre que ce cépage peut donner un vin de grande personnalité sans privilégier la puissance. Le Pigeonnier, 100% carignan, cette cuvée met à l'honneur le carignan, cépage historique du Languedoc. Elle permet d'en apprécier le fruit, la structure et la profondeur, dans une interprétation qui recherche la finesse plutôt qu'un caractère rustique. L'Enclos, 100% mourvèdre, un vin généralement plus dense et profond, où le mourvèdre apporte une structure affirmée, des nuances épicées et une matière veloutée. L'élevage accompagne le vin sans chercher à masquer son caractère.

La singularité de La Terrasse d'Élise
La Terrasse d'Élise est un domaine qui démontre que le Languedoc peut exprimer autre chose que la seule puissance méditerranéenne. À travers son travail sur les vieux cépages, ses rendements maîtrisés, ses vinifications douces et ses élevages patients, Xavier Braujou recherche des vins de texture, de profondeur et de fraîcheur. Sa véritable signature est de donner à chaque cépage une identité propre, sans renoncer à la complexité ni à la capacité de garde. C'est cette liberté de style et cette recherche de finesse qui font de La Terrasse d'Élise un domaine particulièrement intéressant pour les amateurs de grands vins du Languedoc. 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)

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

- **Cépage :** 100% grenache
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage :** 12 mois en barriques
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur :** Oui