Domaine La Terrasse d'Elise - Vin De Pays Le Pradelou - 2023 - Rouge



Créé de toute pièce en 1998 par Xavier Braujou, le Domaine de la Terrasse d'Élise s'est imposé comme une adresse incontournable des Terrasses du Larzac. Artisan vigneron passionné, aussi discret que résolu, Xavier exploite aujourd'hui environ 15 hectares, entre Aniane et Saint-Jean de Fos. Il bichonne avec un soin méticuleux, respectant scrupuleusement les règles d'une culture biologique, un fabuleux patrimoine de très vieilles vignes conduites en gobelet, aux rendements très faibles.

Le Pradel, cuvée phare du domaine, provient de très vieilles vignes de cinsault, dont une partie fut plantée dès les années 1930, et les plus jeunes dans les années 1960 ! Elles sont profondément enracinées sur un terroir de cailloutis calcaires et de galets roulés, parfaitement drainant.

Les rendements naturellement faibles garantissent une belle concentration, tandis que les vinifications en infusion douce et les élevages en barriques anciennes préservent la pureté et la finesse du fruit. Car ici, c'est bien la délicatesse et le raffinement que Xavier recherche aussi bien dans la gamme aromatique que dans les touchers de bouche. En ce sens, il triture très peu les raisins en cave, privilégiant des infusions douces aux extractions, et n'utilise aucun bois neuf afin de ne pas travestir la pureté du fruit.

Le nez, tout en dentelle, nous charme par ses parfums délicats de fruits rouges frais autour de la fraise, la groseille et une confiture de cerise, enrichis de notes florales de violette et de pivoine. Quelques épices fines et d'une touche subtile d'orange sanguine. La bouche se distingue par une texture soyeuse et aérienne, déployant un fruit pur et juteux, une trame acide vivifiante et une finale minérale et élégante. L'ensemble conjugue grâce et énergie, dans un registre éclatant et subtil.

À table, Le Pradel accompagnera à merveille une pintade rôtie accompagnée d'un tian de légumes d'été, un magret de canard rosé ou des plats méditerranéens parfumés, aussi bien des petits farcis à la niçoise qu'une daube provençale. Son profil délicat et floral en fera également le compagnon d'une lasagne aux légumes.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Terrasse d'Elise - Vin De Pays Le Pradelou - 2023 - Rouge

Dégustation et accords

Nez : en dentelle, parfums délicats de fruits rouges frais autour de la fraise, la groseille et une confiture de cerise, enrichis de notes florales de violette et de pivoine. Quelques épices fines et d'une touche subtile d'orange sanguine.

Bouche : elle se distingue par une texture soyeuse et aérienne, déployant un fruit pur et juteux, une trame acide vivifiante et une finale minérale et élégante. L'ensemble conjugue grâce et énergie, dans un registre éclatant et subtil.

Accords mets-vins : une pintade rôtie accompagnée d'un tian de légumes d'été, un magret de canard rosé ou des plats méditerranéens parfumés, aussi bien des petits farcis à la niçoise qu'une daube provençale, une lasagne aux légumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépage : cinsault

Culture : biologique