

Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" rouge 2014 JEROBOAM



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Hauts de Carol's

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA TERRASSE D'ELISE

Commentaires sur ce

Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" 2014 signé Xavier Braujou :

LE MOT DU VIGNERON, XAVIER BRAUJOU : *"La cuvée Hauts de Carol's est une cuvée en mono cépage de cinsault. Les vignes sont âgées entre 40 et 60 ans sur des terroirs calcaires et des marnes jaunes donnant des vins plus structurés aux couleurs plus profondes que la cuvée Pradel. Un élevage en barriques de 24 mois est fait pour bien affiner l'évolution des vins. Vin d'une grande finesse pouvant se garder plus de 15 ans. Le premier millésime au domaine de cette cuvée est de 2013."*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 16,5/20. Robe cerise soutenue,

nez d'une exquise pureté et délicatesse, griotte, noyau de cerise, myrtille, lavande et fleur d'eucalyptus, touches mentholées et fumées, bouche savoureuse, fondante, charmeuse, avec une très belle trame soyeuse, beaucoup de fruit et une fraîcheur ciselée en finale. Très grande élégance, superbe équilibre, on est proche d'un grand bourgogne. Apogée de 2018 à 2021.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 18/20. *Xavier Braujou réitère la performance de l'an passé, avec un seul vin envoyé, et à nouveau une grande émotion. Moins explosive et exubérante qu'en 2013, cette cuvée de cinsault affinée deux ans en barriques usagées s'exprime avec une grâce absolue, unique en Languedoc.*

Coup de coeur : Robe claire, immense finesse aromatique, rose fanée, orange sanguine, framboise... Cohérence de saveur enthousiasmante, qui fait écho à une forme gracile mais très sensuelle. Nous sommes sous le charme.

La Revue du Vin de France (Juill-Août 2017) : *"Xavier Braujou voulait initialement incorporer ce cinsault issu de sols argilo-calcaires de Puechabon à se célèbre cuvée Le Pradel. Le caractère de ce nouveau venu était trop affirmé, il modifiait trop la personnalité de la cuvée existante, le vigneron a donc décidé de l'élever à part, pendant deux ans pour dompter sa fougue, avant de le livrer au public, seul. Le premier millésime, 2013, est une réussite somptueuse, bouleversante, un des plus grands vins du Languedoc, conjuguant finesse superlative, élan incisif et merveilleux parfum de rose fanée. Très élégant mais fermé, le 2014 attend son heure. Les millésimes 2015 et 2016, en cours d'élevage, affichent une puissance qui étonne de la part du cépage."*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. Robe cerise soutenue, nez d'une exquise pureté et délicatesse, griotte, noyau de cerise, myrtille, lavande et fleur d'eucalyptus, touches mentholées et fumées, bouche savoureuse, fondante, charmeuse, avec une très belle trame soyeuse, beaucoup de fruit et une fraîcheur ciselée en finale. Très grande élégance et équilibre. Fourchette d'apogée : 2017-2021.

Notre présentation de cette cuvée :

Xavier Braujou a eu la chance de mettre la main sur ce magnifique terroir de calcaires et marnes, planté de cinsault plus que cinquantenaires. Il fallait donc différencier le fruit de cette superbe parcelle et l'élever comme il se doit : 24 mois ! Le résultat est bluffant. Grande garde en perspective.

On pensait avoir une cuvée exceptionnelle de cinsault avec le Pradel, c'était avant de déguster Les Hauts de Carol's...

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : calcaire et marnes : plus calcaire que les autres terroirs

Cépages : 100 % Cinsault, >50 ans !

Récolte : Vendanges manuelles

Elevage : 24 mois en barriques

Description brève du produit :

18/20 RVF. La grande cuvée du domaine, toujours monocépage (cinsault), affinée 24 mois en fûts, toujours aussi fin et complexe, avec en 2014 une fraîcheur inédite. Encore un peu jeune pour une dégustation en 2017... patience !