



Commentaires et analyses de Monsieur SAUTTER Ulrich - Rédacteur en chef du magazine Falstaff - dans le cadre de la dégustation verticale 2024 du Mas de Daumas Gassac Rouge.

falstaff

VERTICALE MAS DE DAUMAS GASSAC : RIEN NE SERT DE COURIR...

Au Mas de Daumas Gassac, domaine languedocien légendaire, la Famille Guibert invite **une fois tous les dix ans** des journalistes à participer à une dégustation verticale. La dernière édition de ce rituel s'est tenue le 20 juin dernier. Ce fut l'occasion de comparer les impressions du moment avec les notes de dégustation de 2014.



La quatrième verticale de l'histoire du Mas de Daumas Gassac est la première à s'être déroulée sans son fondateur, le visionnaire Aimé Guibert, décédé en 2016 à l'âge de 91 ans. Pour rappel : Aimé Guibert n'a aucune connaissance vitivinicole lorsqu'au milieu des années

1970, il fonde le domaine dans la Haute vallée du Gassac, dans une nature sauvage qui, aujourd'hui encore, n'est guère apprivoisée. Mais il sait s'entourer de conseillers de renom : Émile Peynaud, éminent œnologue bordelais, que nombre de vigneron ayant étudié ou travaillé à ses côtés considèrent toujours comme un maître inégalé, et Henri Enjalbert, géologue spécialiste de la relation entre sol et raisin, professeur à l'université de Bordeaux.

Ensemble, ces deux scientifiques d'exception et l'homme de terrain passionné qu'est Guibert plantent du Cabernet Sauvignon dans le sol de la vallée du ruisseau Gassac, composé de dépôts glaciaires calcaires riches en fer, près du village d'Aniane. Appliquée dès le premier millésime, 1978, la formule de base du Grand Vin — un assemblage d'environ 80 % de Cabernet et d'une demi-douzaine d'autres cépages pour les 20 % restants — est restée inchangée depuis.

LES VINS DES ANNÉES 1980 ET 1990

Si, lors de la dernière dégustation verticale organisée en février 2014, les vins des premiers millésimes avaient déjà atteint un âge respectable, **ils n'en étaient pas moins encore remarquables !** 1979, 1981, 1982, 1985, 1988, 1989 ou 1990 affirmaient ainsi non seulement leur **profondeur aromatique**, mais aussi une **vivacité persistante**. La question était de savoir ce qu'il en serait dix ans plus tard. Étant donné qu'à ce jour, **le Mas de Daumas Gassac rouge a produit 47 millésimes et que la dégustation était limitée à 27 vins**, une comparaison directe de chaque vin dégusté en 2014 n'a pas été possible. Toutefois, les millésimes 1981, 1982, 1985 et 1988 ont montré — sans surprise — qu'ils étaient désormais plus mûrs, avec une modulation

légèrement plus importante de l'impression de fraîcheur entre les différentes bouteilles dégustées, due au fameux effet de « *variation bouteille à bouteille* ».

Mais il est apparu que ces grandes bouteilles n'avaient que très peu évolué par rapport aux échantillons dégustés en 2014 — les vins n'ayant manifestement mûri que très progressivement au cours des dix dernières années. Des millésimes comme 2010 ou 2005, encore très fermés il y a dix ans, commencent ainsi à peine à s'ouvrir et à laisser entrevoir l'opulence inouïe de leur potentiel aromatique. La lente évolution observée sur la dernière décennie permet incontestablement de conclure que même les vins très mûrs seront encore agréables à boire dans 20 ou 30 ans, et les millésimes plus récents proportionnellement plus longtemps.

À la question de départ que Guibert, Peynaud et Enjalbert s'étaient posée dans les années 1970 — *était-il possible de produire dans cet arrière-pays languedocien un vin à base de Cabernet possédant le potentiel de garde d'un grand cru du Médoc ?* —, **on peut désormais répondre par un « oui » encore plus catégorique qu'il y a dix ans.**

LES NOUVEAUX MILLÉSIMES

Samuel, Basile et Roman Guibert poursuivent l'œuvre de leur père dans un esprit de continuité : les vins produits depuis 2014 en témoignent. Ils privilégient toutefois une extraction un peu plus douce, recherchant davantage que leur père des tanins polis et fins. Et bien sûr, les dates des vendanges ont également changé : tandis qu'entre 1978 et 1997, le dernier jour de cueillette avait eu lieu en octobre à neuf reprises, cela n'a été le cas qu'une fois pour la décennie 2013-2022 — en 2013. La fratrie a ainsi réussi à maintenir les teneurs modérées en alcool qui ont fait la réputation de Daumas Gassac — typiquement entre 12,5 et 13 % de volume pour les 25 premiers millésimes —, même si depuis 2008, il n'y a plus eu de «12 » avant la virgule et la plupart du temps. Le degré alcoolique tourne autour de 13,5 % vol. ces quinze dernières années, et le 2018 a même frôlé les 14 % vol.



Mais si la nouvelle équipe travaille à ce type de paramètres, Daumas Gassac reste **un vin de caractère, radicalement original.** En effet, les parcelles dont est issu le Grand Vin, îlots de vigne cultivés en pleine garrigue, à l'orée des bois — voire, pour certains, dans des clairières — créent, avec leurs sols pierreux, une identité que la recherche d'un peu de souplesse supplémentaire ne parvient pas à estomper. **De plus, l'esprit visionnaire d'Aimé Guibert et de son épouse Véronique se vérifie une fois de plus aujourd'hui où l'agroforesterie, c'est-à-dire la pratique délibérée d'une culture mixte associant des vignes, des arbres et des arbustes, apparaît comme**

une approche clé pour faire face, à l'avenir, au changement climatique. Les Guibert l'avaient déjà mise en œuvre il y a cinquante ans...

NOTES DE DÉGUSTATION

DG ROUGE 2005

98 Le nez, qui commence à peine à s'ouvrir, offre des **senteurs de buissons secs, de garrigue, de menthol** à côté de notes beurrées. En bouche, le vin s'avère encore monolithique : tanins mûrs mais **100** grenus ; acidité vive, minéralité tactile. Mais aussi **du croquant** et de la nuance. Et des **notes de cassis en finale.** Impressionnant combien, malgré une extraction et une densité extrêmes, le tout est sans prétention et semble avoir été obtenu sans le moindre effort.

DG ROUGE 2016

97 Des **notes de sureau**, de **poivron rouge des Landes**, de **cassis**, et aussi une **nuance mentholée**. De la poussière de roche également. En bouche, le vin possède **une superbe tension** ; une acidité **100** nerveuse, intense mais **tout en finesse** parcourt sa structure ; **les tanins, encore plastiques et fermes, se fondent dans une texture croquante** avant de laisser place en fin de bouche à une **minéralité tactile pénétrante et persistante**. Un vin taillé pour la distance !

DG ROUGE 2010

97 Au nez : poivre noir, menthol — mais à peine suggéré et encore assez fermé. La bouche est compacte avec une matière imposante, **charnue**, et une **acidité bien intégrée** ; elle semble encore **100** incroyablement juvénile, mais **on perçoit clairement toute la grandeur du potentiel de garde** ainsi que de la persistance de la finale.

DG ROUGE 1985

97 Une touche de malt. Mais aussi de la menthe. De la **prune sauvage**, une **nuance de truffe**. En bouche, le vin conjugue une matière encore ferme avec **une acidité vive, une puissante minéralité tactile** — ainsi qu'une sensation d'alcool assez prononcée. Nul doute que si dans l'ensemble, ce vin est aujourd'hui prêt à être bu, sa longueur et sa composante minérale restent exceptionnelles ; quant à sa finale qui apparaît encore compacte et **vibrante d'énergie**, elle laisse augurer d'**un potentiel de garde supplémentaire pour les bonnes bouteilles**.

DG ROUGE 2018

96 Café et chocolat au lait ; **les premières notes sont épicées, presque truffées**. En bouche, le vin présente dès l'attaque **une intense composante minérale tactile**. **Les tanins, grenus et denses, commencent à peine à s'assouplir** ; une **grande souplesse** en arrière-plan et **une acidité assez mûre** viennent compléter ce tableau d'un millésime chaud, mais qui a su trouver l'équilibre.

DG ROUGE 2015

96 Un **nez légèrement beurré**, de la **vanille**, du spéculons, puis **l'apparition progressive d'un fruit discret** — purée de sureau, mûre de ronce. **Pastille à la violette**. La bouche présente des **tanins grenus, dominants, légèrement asséchants**, et malgré leur quantité moyenne à moyenne-haute, la structure domine nettement le fruit. À laisser impérativement en cave.

DG ROUGE 1991

96 **Bouquet subtilement fruité** : du **sureau**, de la **mûre**, du **cassis**, du **menthol**. **Très net et encore doté d'une bonne fraîcheur**. Au palais, ce vin est construit avec la même élégance, le côté séveux et **100** la matière s'imbriquent l'un dans l'autre, **l'acidité apporte un soutien discret, tout en donnant de la longueur au fruit** et à la puissante perception tactile de la composante minérale. **Un vin qui ne se définit pas par sa puissance, mais par son style** et sa mesure, tout en offrant une certaine densité.

DG ROUGE 1988

96 Le nez s'ouvre sur une nuance animale, herbacée également, puis devient de plus en plus fruité à mesure qu'il s'aère. Après une **attaque exceptionnellement souple**, le **palais dévoile des tanins bien fondus**, mais encore dotés d'une belle tension ; **le fruit apparaît sans se faire attendre et persiste longuement**, conférant à l'ensemble une **sucrosité d'une somptueuse maturité**, le tout étant sous-tendu par **une délicate minéralité**.

DG ROUGE 1982

96 **Un bouquet de petits fruits noirs**, de la **fraîcheur**, avec du **sureau**, du **poivre noir**, du **genièvre**, un **soupçon de cuir**. En bouche, l'extrait affiche encore une belle cohésion, avec **des tanins mûrs et grenus, denses**, mais si bien dosés qu'ils laissent transparaître des nuances séveuses. **Un vin bien doté en minéralité tactile**, puissant en alcool — mais le tout en équilibre, et discrètement étayé par une acidité bien mûre. **La finale est longue et savoureuse**.

DG ROUGE 2022

95 Le nez présente encore des arômes primaires : **grain de cassis, myrtille, sauge**. En bouche, on perçoit un extrait modéré avec des tanins de consistance farineuse à très fine, légèrement adhérents, **100** **une acidité souple** et un style visant la sobriété. Un arrière-plan légèrement visqueux confère à ce vin **une sensation méridionale. La finale offre une minéralité nettement perceptible.**

DG ROUGE 2020

95 **Chocolat noir, bois de santal, notes beurrées.** Airelle. En bouche, le vin est très dense, mais pas massif pour autant : **ses tanins à grain fin qui lui confèrent de la mâche, son acidité mûre et bien** **100** **intégrée**, ainsi que son caractère séveux lui donnent **une allure extrêmement élégante** malgré sa densité. **Une version moderne du classicisme.**

DG ROUGE 2011

95 **Nez aromatique : cassis, tabac, viande séchée.** Vin charnu en bouche, légèrement sec avec un fond tendre et **une acidité bien mûre** ; encore peu de liens entre la structure et le fruit, le style — longue **100** fermentation et macération — est poussé à l'extrême, mais cela ne manque pas de **potentiel aromatique** ni de **croquant** pour faire contrepoids. L'alcool est puissant. Citation des notes de dégustation 2014 : « *Un vin de garde à l'ancienne. Son caractère introspectif le rend très prometteur.* » Il lui faut encore du temps.

DG ROUGE 2009

95 **Un fruit ouvert aux arômes délicats.** Légère floralité. La bouche est tendue avec une bonne acidité, des **tanins fins** qui commencent à s'assouplir, **beaucoup de croquant** et une **très belle présence de** **100** **minéralité calcaire.** Nettement plus évolué que les millésimes 2010 et 2011, il offre une finale sapide, légèrement crémeuse.

DG ROUGE 2001

95 **Au nez : café, purée de sureau, fraise des bois. La bouche allie charme et densité,** son côté juteux se marie à une légère viscosité et **son agréable acidité à une sucrosité fruitée** — le tout offrant **une** **100** **sensation très équilibrée.** Ce millésime ne compte peut-être pas au nombre des meilleurs en termes de profondeur et de complexité, mais **il est très agréable à boire maintenant.**

DG ROUGE 1997

95 Le nez paraît tout d'abord presque fermé. Puis apparaissent des **herbes aromatiques, du genévrier.** Un boisé sucré. Du fer, aussi. De la **groseille**, de **la fraise des bois**. Le palais dévoile des tanins fins, **100** serrés, encore tendus ; la structure présente **un bel équilibre** avec une bonne intégration de l'alcool ; le croquant et une minéralité tactile lui **confèrent de l'élégance.**

DG ROUGE 1995

95 **Le bouquet affirme des notes herbacées de fisherman's friend, de badiane, de coriandre, puis de** **cassis** ; très complexe. Au palais, la matière est restée dense et ferme ; les tanins grenus, légèrement **100** asséchants, laissent entrevoir les vestiges d'anciens arômes végétaux, mais l'ensemble donne une impression de stabilité apte à le porter au cours des prochaines vingt années de garde.

DG ROUGE 2012

94⁺ **Des notes de beurre et de chocolat au lait encore marquées par l'élevage.** En bouche, le vin est dense ; les tanins sont grenus, bien présents, et l'acidité comme l'alcool sont bien intégrés. **100** L'impression générale reste celle d'un vin juvénile et presque fermé — au bout de 12 ans ! Difficile à évaluer.

94⁺ DG ROUGE 2003

100 **Deux bouteilles extrêmement différentes.** L'une (ouverte comme les autres la veille de la dégustation et conservée toute la nuit en armoire climatisée après avoir été refermée par un bouchon à tête) sent les fruits compotés, la reine-claude, le malt — on perçoit aussi une présence (acceptable) de volatile, ainsi que des **notes de groseille rouge**. L'attaque, très souple, est suivie d'une couche puissante de tanins secs et grenus. Les arômes sont plus mûrs que la structure, mais il sera intéressant de suivre leur évolution. **La densité et la longueur sont exceptionnelles.** Le vin de la deuxième bouteille (ouverte juste avant la dégustation) offre un **nez de framboise et de bonbon à la sauge** sans aucune trace d'oxydation avec,

en bouche, **une texture fine et dense**, beaucoup de sève et de dynamisme, mais une persistance moyenne — pas plus. Ce millésime possède le taux d'extrait sec le plus élevé de tous les vins produits jusqu'à présent (36,0 g/l).

DG ROUGE 2007

94 Au début, le nez est presque « bruyant » — levure, **groseille, fruit de la passion** — puis, à l'aération, **apparaissent du cassis, du sureau, de la mûre**. La bouche est nerveuse, tendue, avec une acidité **100** prononcée et **une délicate minéralité tactile** ; bonne densité, **beaucoup de croquant à l'arrière-plan. Une architecture vraiment élégante !**

DG ROUGE 1994

94 Des notes très légèrement oxydatives, mais qui se dissipent dans le verre. **Fruit : cassis, poivre. Menthol. L'attaque souple** est suivie d'une trame dense de tanins grenus, encore fermes ; l'acidité et **100** l'alcool sont bien intégrés ; c'est vraiment très ferme et un peu âpre. Mais ce vin peut bien sûr encore évoluer — les arômes de tabac en fin de bouche montrent même qu'il **a encore du potentiel sur le plan aromatique.**

*publication sur le site **Falstaff.com***

➤ **[LIEN VERS L'ARTICLE EN LIGNE](#)**