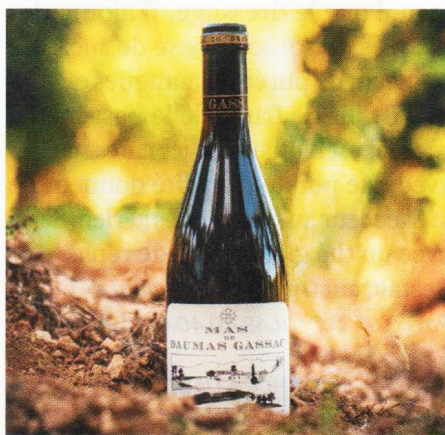


LES SECRETS DU VIN

Mas de Daumas Gassac

Par Pierre Grandjean

Si c'est à partir de 780 que saint Benoît d'Aniane, conseiller de Charlemagne, créa le vignoble de la vallée de Gassac, il faut attendre les années 1970 pour que prenne racine l'histoire des vins du Mas de Daumas Gassac. C'est en effet le fruit de la rencontre improbable entre cet arrière-pays héraultais, la famille Guibert, les terroirs de grèzes calcaires, le géologue viticole Henri Enjalbert et l'œnologue Émile Peynaud. À coups de courage, les vignes sont plantées en cabernet sauvignon non cloné, c'est-à-dire non uniformisé, et une multitude d'autres



SP/DAUMAS GASSAC/VINCENTBARTOLI

cépages qui donneront ainsi, dès 1978, naissance à ce "hérault-blend" unique. La famille Guibert et les cinq frères poursuivent de nos jours la quête du meilleur. Ils proposent des vins accessibles et de qualité sous la dénomination Moulin de Gassac, qui complètent les deux vaisseaux amiraux du domaine, le Mas de Daumas Gassac blanc et le Mas de Daumas Gassac rouge. Un blanc qui traverse les décennies en faisant rugir les palettes aromatiques florales et exotiques; un rouge dynamique, fin et mythique. Les vieux millésimes du domaine sont des vins d'exception que l'on peut ouvrir sans hésitation. ●