



JOURNAL DE LA VENDANGE



© OTUS PRODUCTION



La vendange 2022, la plus étalée dans le temps !

La 45^{ème} récolte du Mas de Daumas Gassac a débuté le **mercredi 24 août** pour se **terminer le 26 septembre 2022**, par le roi du domaine, le Cabernet Sauvignon. **18 jours de vendanges** pour une équipe de **50 vendangeurs de 13 nationalités différentes** au coeur de la Vallée du Gassac.

Le Millésime 2022 est marqué par l'enthousiasme et l'entrain de chacun pour accompagner au mieux ce nouveau millésime mêlant finesse et fraîcheur.

BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

L'année 2022 a été marquée par un **hiver froid** qui a fait place à un **été de sécheresse** avec de **fortes chaleurs**. Le mardi 16 août, l'orage **redessine le profil du millésime en apportant 80 mm de pluie** au vignoble. Une véritable bénédiction pour la récolte à venir : elle a poussé les **maturités phénoliques** et apporté une **fraîcheur exceptionnelle** aux raisins.



La météo changeante nous a conduits à adopter une stratégie inédite : récolter les cépages du Frizant, puis du Blanc et enfin du Rouge, au lieu d'un programme mixte.

Nous avons donc démarré les vendanges le 24 août, contre le 6 septembre l'année dernière. Elles se sont étalées sur **1 mois**, durée inhabituelle !

DU 24/08
AU 28/08

**RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS
GASSAC ROSÉ FRIZANT**

Nous avons récolté la totalité des cépages composant l'assemblage du **Rosé Frizant** en 5 jours. Cela représente 10 jours d'avance par rapport à l'année dernière. Dès la 1^e dégustation, de **jolis arômes de fruits rouges et bonbons acidulés**.

DU 29/08
AU 02/09

**RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS
GASSAC BLANC**

L'ensemble des **cépages blancs** a ensuite été ramassé en 5 jours. Les 3 et 4 septembre, les 4 premières cuves de Blanc ont été pressées après **1 semaine de macération** : un record qui s'inscrit parmi les plus longues de ces dernières années ! Nous avons un **blanc riche, puissant, émerveillant** par ses notes d'abricot mûr et de miel !



DU 05/09
AU 26/09

**RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC
ROUGE**

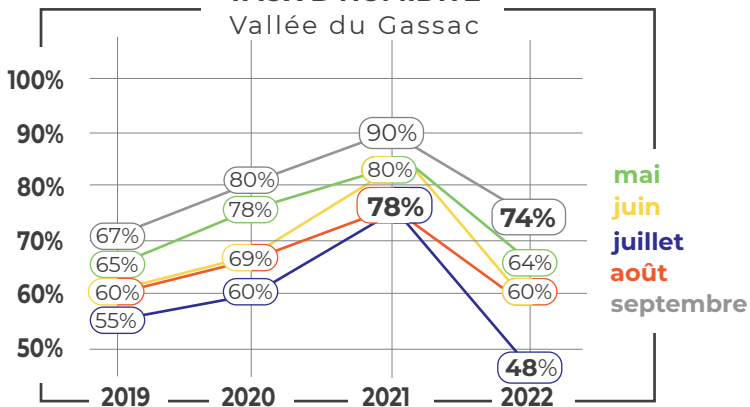
Les 5 et 6 septembre, nous avons rentré tous les **cépages rouges précoces**. Ils ont été **vinifiés ensemble** puis pressés après **7 jours de macération**. Nous clôturons les vendanges par la récolte de notre cépage roi, le **Cabernet Sauvignon**, après une pause de 12 jours afin d'atteindre la **maturité optimale**.

CALENDRIER DE LA VENDANGE

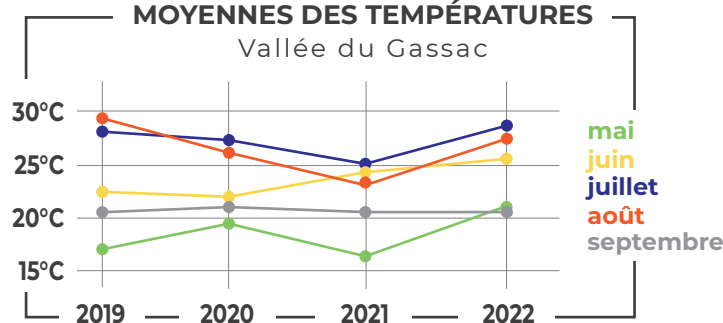
	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
AOÛT · 2021	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22 29	23 30	24 31	25	26	27	28
SEPTEMBRE	5	6	7	1	2	3	4
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

Nous avons réalisé un **comparatif des températures moyennes ainsi que du taux d'humidité** de la Vallée du Gassac sur les 4 dernières années. 2022 a été marqué par une hausse des températures et une baisse d'humidité. Les chaleurs et la sécheresse extrême de l'été ont été **rééquilibrées** par un mois de septembre tempéré avec 74 % d'humidité et 20,7 °C en moyenne.

TAUX D'HUMIDITÉ
Vallée du Gassac



MOYENNES DES TEMPÉRATURES
Vallée du Gassac



Un printemps exceptionnellement chaud et sec !



Mas de Daumas Gassac, Haute Vallée du Gassac, 34150 ANIANE

Suivez notre actualité sur notre site internet www.daumas-gassac.com et sur les réseaux sociaux

