



## Mas de Daumas Gassac Rouge 2019

### Un millésime racé !

**2019 dernier millésime de la décennie !** À la suite de belles précipitations automnales et d'un hiver doux et sec, la sortie mi-mars des premiers bourgeons est magnifique, laissant augurer un millésime précoce. Ensuite, un printemps frais (mais sans gel) ralentit la floraison qui sera la plus tardive des 10 dernières années. A cet instant, pour la première fois depuis 3 ans, le vignoble laisse entrevoir une récolte « normale » en termes de rendement.

**Du « jamais vu » de mémoire d'homme !**

Cependant et comme souvent "Mère Nature" reprend le dessus. Vendredi 28 juin 2019 la vallée du Gassac est impactée par des chaleurs hors-normes - avec un record de 49,7°C enregistré à 14h. La moitié de la production a « disparu » en quelques heures - touchant particulièrement les blancs ainsi que les cépages rouges précoces.

**En quelques heures ce millésime devient extrêmement rare !**

Avec moins de 190 ml de précipitations sur la période végétative combinées aux nuits fraîches du microclimat unique de la vallée du Gassac nous sommes dans des conditions exceptionnelles ; marqueur des très grands millésimes : 1982, 1989, 1990, 2005, 2010... 2019 offre **une concentration et intensité aromatique spectaculaires**. Les vendanges sont idéales, avec un équilibre de perfection entre puissance et fruit ; cadeau divin aux rendements extrêmement rares.

**2019 offrira l'une des plus petites récoltes depuis la création du domaine !**

Actuellement en cours d'élevage en barrique bourguignonne de 1 à 7 ans, le grand vin du Mas de Daumas Gassac révèle déjà une **grande puissance**. La robe, le nez et la bouche sont unis face à cette vibration gourmande de fruits noirs mêlés à une pointe de cacao torréfié. Nous sommes sur la jeunesse du vin et déjà **dans la complexité et les grandes émotions...** ! La bouche laisse poindre une grande noblesse, marquée par la fraîcheur d'une structure élégante où la concentration et la trame tannique sont parfaitement équilibrées par l'acidité et le fruit.

**2019 est un millésime d'exception, dans tous les sens du terme... Remarquable et Rare !**

Nous sommes malheureusement contraints de réduire les allocations afin que chacun puisse en bénéficier. Nous vous remercions par avance de votre compréhension face à cette situation unique indépendante de notre volonté.

En attendant le plaisir de vous accueillir dans nos chais, la famille Guibert vous remercie de votre fidélité.

Famille GUIBERT