



OFFRE EN PRIMEUR

LE MILLÉSIME ROUGE 1995

Le Rouge 1994, je l'ai vu naître avec une immédiate admiration ; élégance, aristocratie, intensité, robe lumineuse et scintillante, tout ce qui désigne un vin exceptionnel était présent au premier écoulage.

A l'opposé, j'ai vu naître le Rouge 1995 avec perplexité, robe profonde à reflets noirs, charpente colossale, tannins concentrés et rugueux ; j'ai éprouvé la crainte que la nature soit allée trop loin ; trop c'est quelquefois trop.

Ce même vin, au troisième soutirage, le 28 mai 1996, a bouleversé le vigneron sceptique et tous les compagnons de Daumas Gassac.

Apprivoisé par l'élevage et l'oxygénation des soutirages, le vin rugueux s'est fait douceur, gras et complexité.

Une robe atramentaire rarissime pour les vins modernes, un rubis sombre mais lumineux, les larmes d'un gras exceptionnel tapissant nos verres, des arômes séducteurs irrésistibles ; personne n'a craché ce matin là, et l'émotion était présente. Emotion accompagnée de reconnaissance envers cette vallée du Gassac, envers ce sol mystérieux et surdoué, envers ce climat paradoxalement froid qui venaient de faire naître un aristocrate exceptionnel.

Ce Rouge 1995, il faudra l'attendre avant de l'ouvrir sept ans, ou bien quatorze ou même vingt et un ans ; il faudra l'attendre encore quand on ouvrira une bouteille ; le carfer le matin pour le soir. Il faudra surtout ne pas le brutaliser et bien choisir une cave fraîche pour négocier le temps.

A ceux qui rempliront ces conditions, je promets une émotion rare et profonde. Amateurs de vins modernes et faciles, s'abstenir.
