



LE MILLÉSIME 1997 - DAUMAS GASSAC Rouge

1997, L'année de tous les contraires

■ *Au contraire de la date normale, début avril, le débourrement a commencé début mars.*

■ *Au contraire de la date habituelle, en mai, floraison et nouaisons étaient terminées début avril.*

■ *Au contraire du cycle végétatif classique, de 115 à 125 jours (de la pleine fleur à la maturité), dans la vallée froide du Gassac, le cycle 1997 a traîné sur presque 150 jours. Du jamais vu !*

Et finalement cette maturation lente et difficile a débouché sur un problème inédit : fallait-il vendanger un beau raisin fruité et bien mûr, mais léger en alcool (12°30), ou bien attendre le retour de la chaleur et les degrés habituels de 13° à 13°50 ?

Au contraire de la stratégie classique, il ne fallait pas jouer le temps, ni la montée de l'alcool ; les raisins trop attendus ont bletti, perdu tout leur fruit et arômes, et donné plus d'alcool, mais avec manque de gras et absence de saveur. La décision à Mas Daumas de vendanger à bonne maturité mais sans attendre les degrés plus élevés habituels, s'est révélée salutaire. Coup de chance ou forte intimité du vigneron et de la nature locale ? Le vin qui naît dans une terre aimée est bien autre chose qu'un "produit".

Le Millésime 1997 - Rouge DAUMAS GASSAC

*Robe rubis, plus claire, plus lumineuse que les Daumas classiques,
Nez très subtil, légèrement chocolaté et vanillé,
Bouche élégante et légère, avec des tannins de grande finesse, soutenu par une étonnante fraîcheur et une belle structure acide.*

Un Daumas Gassac atypique, un "Beau Vin" à trame serrée laissant une fin de bouche exquise, aux arômes de griotte finement chocolatée, qui ravira les impatients de boire jeune.

1997, un peu le style des Rouges 1987 ; mais dans un registre d'élégance et de finesse qui fera de ce millésime, un vin unique et mémorable à forte identité atypique, quoique aussi bien solidement Daumas Gassac.
