

# MAS DE DAUMAS GASSAC

## *APOTHEOSE EN LANGUEDOC, LE MILLESIME 1998*

---

**Chers Amis du Mas de Daumas Gassac,**

**Comment parler simplement de l'immense millésime Rouge 1998 ?**

**Comment dominer l'émotion admirative et trouver les mots justes pour décrire ce chef d'œuvre de la nature ?**

---

*Aujourd'hui, 1er juin 1999, le voilà devant moi, tiré de sa barrique après les premiers six mois d'élevage ; le voilà "En majesté", dans un grand verre ballon.*

*Le regard saisit immédiatement la rondeur et le gras d'un vin exceptionnel, habillé d'une robe sombre, aux tonalités violine-atramantaires.*

*Le vin roule en bouche, avec onctuosité, malgré l'énorme charpente tannique, laissant des arômes très frais de fruits parfaitement mûrs, où dominant cerise noire, mûre et cassis ; le moelleux et la finesse habillent l'imposante matière.*

*La finale laisse une grande fraîcheur et longueur sur des nuances vanillées et réglissées.*

**Quel Seigneur Vin !**

*Il faudra beaucoup d'énergie pour renoncer à boire ce vin ample, gras et moelleux, avant que la sagesse du temps ne lui ait donné tout son royaume de saveurs.*

---

*On pense bien sûr aux Daumas Gassac millésimes 1978, 1982, 1985 ; il y a de ces trois grands, mais avec une majesté particulière en plus.*

---

*L'année climatique 1998 peut partiellement expliquer ce géant racé, avec la chaleur intense de l'été 1998 (juin – juillet - août), avec la fraîcheur revenue pour les vendanges, avec 20 mm d'eau par petites pluies successives courant septembre, venues rafraîchir les feuilles et les baies et éviter l'échauffement des fruits très mûrs.*

**Tous raisins rentrés, le millésime 1998 donnera 37 hectos/hectare d'un vin impressionnant, fortement signé Daumas Gassac et bien différent de tout autre grand vin Français.**

---

*La production totale ne dépassera pas les 100.000 bouteilles, à goûter en mai 2000 pour le connaître, mais à confier au temps pour une ou deux fois sept ans.*

**Que les amis de la Vallée du Gassac ne laissent pas passer ce millésime de longue garde, qui illustre avec honneur la fin de ce deuxième millénaire.**

Croyez à notre amitié vigneronne.

*Veronique et Aimé Guibert*  
Véronique et Aimé GUIBERT

---

### SA MOULIN DE GASSAC

Tél. 33 (0)467 577 128

Fax 33 (0)467 574 103

Web. <http://www.daumas-gassac.com>

E-mail : [contact@daumas-gassac.com](mailto:contact@daumas-gassac.com)



ANIANE

34150

FRANCE