

MAS
DE
DAUMAS GASSAC



Rouge 2002

Un Millésime Singulier !

Chers Amis de Daumas Gassac,

Singulier ce millésime 2002, l'est à beaucoup d'égards. Emotion d'abord pour ce millésime, le vingt cinquième que j'aurais vinifié ! Une vie, une passion !

Singulier aussi ce 2002, qui affiche une robe d'un rubis lumineux. Et pourtant, lorsqu'il entre en barrique, en novembre, le 2002 se présente aussi sombre que les millésimes précédents ! Commence alors, un gel tenace qui va durer plus de 56 jours et 56 nuits, de mi décembre 2002 à mi février 2003, évoluant entre moins 5° et moins 11° en maxima. Ce froid exceptionnel a provoqué une sédimentation exceptionnelle des anthocyanes, les pigments colorés du vin. Voilà donc ce 25^{ème} millésime, rendu très légèrement plus clair que ses prédécesseurs.

Singulier encore cette vendange 2002, pour la forte proportion de Cabernet Sauvignon, 80%, contre 70% en moyenne ; d'où la charpente tannique, nette et imposante de ce millésime doué, pour une glorieuse longue garde, avec une belle promesse d'arômes tertiaires ! Au total, une lame d'acier, dans un fourreau de velours, rubis clair, un millésime unique et surprenant. Exquis !

Singulier enfin, ce 2002, par la splendeur de sa matière, qui dénonce le génial Cabernet Sauvignon. Dans le verre, éclate au premier regard, un gras, une densité extrême ; à peine le nez s'approche du verre, un flot d'arômes vous assaille, où les saveurs empyreumatiques, pain d'épices, figue caramélisée au soleil d'automne, vanille chocolatée, laissent percer de fines saveurs végétales de sous bois et de truffes. Quel grand vin !

Quand vous le recevrez, n'hésitez pas à ouvrir quelques bouteilles ; en portant à vos lèvres, un verre scintillant de lumière, vous découvrirez ce que « tannins nobles » signifie. Pas une trace de dureté, pas une raideur, mais l'extrême élégance de tannins puissants, souples, veloutés et richement chargés de saveurs complexes.

La Cuvée Emile Peynaud – Millésime 2002 – Environ 2.500 bouteilles de 75cl :

Le vin quintessence des caractères originaux des Crus Daumas Gassac. Il occupe un demi hectare sur les cinquante hectares du vignoble. Hommage au grand œnologue qui a défini nos vinifications !

Nos Prix En Primeur !

Pour la cinquième année consécutive, ce sera donc les mêmes prix pour le vin, sans augmentation sauf la très légère majoration du tarif, d'environ 6,00 Francs (0,91 €) en cinq ans, couvrant partiellement les hausses subies sur les prix des carton, bouchon et verre.

Le vin et l'argent : Je regarde avec malaise, le tapage médiatique actuel, sur le vin et sur « l'argent vin ». Comment peut-on bondir, il y a cinq ans, sur la vague spéculative et revenir aujourd'hui, sans vergogne, vers les clients traditionnels abandonnés hier ?

Vraiment, être « le vin le plus cher », n'aura jamais été mon ambition, ni même celle de suivre ici en Languedoc, les quelques nouveaux vigneron qui se font gloire de proposer des prix records ! Mon ambition, celle des miens, restera celle d'être le plus respectueux de l'environnement et du génie du terroir et plus encore celle de respecter les amis de Daumas Gassac, en gardant des prix modérés et en donnant toujours la priorité à nos clients fidèles.

Bien cordialement et avec reconnaissance pour votre confiance et votre fidélité

Aimé GUIBERT

Véronique, Samuel et Roman GUIBERT