



Mas de Daumas Gassac Rouge 2017 La quarantaine rare et rugissante !

Rare ce quarantième millésime qui nous a offert **les plus faibles rendements** depuis la création du domaine en 1972.

Un hiver froid, suivi d'un printemps initialement chaud, marqué d'un fort épisode gélif à la mi-Avril et d'un été très sec, ont entraîné **une concentration extrême des baies** ainsi qu'une très forte baisse de production du millésime 2017. Entre -20% et -40% selon les cépages et sur certaines parcelles près de 100% de bourgeons brûlés par le gel. Le nombre de bouteilles de **ce millésime 2017 sera malheureusement extrêmement limité.**

Nous vous remercions pour votre compréhension quant à cette situation indépendante de notre volonté. Travailler avec "Mère Nature" implique l'acceptation des changements climatiques. C'est aussi la richesse du Mas de Daumas Gassac, respectueux de l'écosystème et de son terroir depuis le premier jour.

D'ailleurs nous poursuivons et approfondissons chaque année l'action pour la préservation de l'environnement et de notre vignoble (labour à traction animale, agroforesterie, troupeau de moutons, rejet de produit insecticide par la mise en place de confusion sexuelle...). La vie de cette belle vallée du Gassac et de son terroir magique est la priorité absolue!

Dans le verre, **le millésime 2017** rappelle le 2016 par **sa fraîcheur et sa longueur en bouche, qui offre de très belles notes de moka et de fruits noirs et une grande élégance.**

Issu d'un vignoble cinquantenaire, le Mas de Daumas Gassac rouge 2017 restera unique, pour sa rareté d'une part mais surtout pour **sa puissante jeunesse laissant présager un potentiel de garde digne de ses 39 prédécesseurs!**

Levons ensemble notre verre à la santé de ce bel âge, 40 ans, en attendant les 40 prochaines récoltes ...!

Sincèrement

Samuel GUIBERT
Gaël, Roman and Basile GUIBERT