



LA VENDANGE 1993 A DAUMAS GASSAC

LES DATES

Commencée le lundi 6 septembre, la vendange 1993 s'est terminée le mercredi 22 septembre à 11 heures.

Ces dates, très en avance sur les dates habituelles de vendange étaient prévues puisque les floraisons Blanc et Rouges très avantives annonçaient déjà (cent cinq jours) la maturité pour début septembre.

LES QUANTITES

Nous récolterons environ 10 % de moins pour le Rouge et 20 % de plus pour le Blanc, augmentation due à l'arrivée en production d'une nouvelle vigne de Blanc.

LE TEMPS

Grand soleil, très chaud, du 6 septembre au 9 septembre.

Le 9 septembre en fin de journée une brève tornade avec déchainement de tonnerre et d'éclairs, peu de pluie, mais des vents violents et quelques grêlons, blessant plusieurs grains sur la moitié des grappes.

Grande peur, mais calmée le lendemain par une brise du Nord qui a fermé et séché les blessures. Pas un seul grain pourri alors qu'un temps humide aurait pu faire basculer vers une pourriture généralisée.

Ensuite, du 10 septembre au 22 septembre 11 heures, temps variant du soleil aux nuages gris marqué par une chaleur lourde et constante entre 25° et 35° en milieu de journée.

Pas une goutte de pluie alors que la radio annonçait des pluies persistantes sur toute la France et sur la plupart des autres vignobles ; et pour souligner cette chance insolente, le dernier raisin était coupé à 11 heures dans un grand soleil ; deux heures plus tard vers 13 heures le ciel se remplit de nuages noirs et à 14 heures des torrents de pluies noient la campagne, pendant plus de 48 heures sans interruption.

LA QUALITE

LE BLANC 1993 aura le même équilibre acide que le Blanc 1989, une superbe finesse, cette charge d'arômes étranges et complexes, salés, sucrés voire exotiques, qui font le mystère et le charme des Blanc Daumas Gassac.

LE ROUGE 1993 Le millésime 1993 renoue avec les grands Rouges massivement tanniques, gorgés d'arômes sauvages, viandés et animaux évoquant les odeurs de l'automne, sous bois mouillés, champignons et truffes.

Nos amis fidèles évoqueront le millésime 1980, tellement original et distinct de tous les autres.

Ajouter à cela une belle acidité qui promet un immense vieillissement.

Au moment où je termine la rédaction de ces notes, la pluie continue de tomber et de pourrir fruits et légumes non encore ramassés.

Comment ne pas éprouver un grand sentiment de reconnaissance alors que la musique de la pluie sur les tuiles du chai, accompagne la musique des levures dans les cuves, transformant en beaux vins, une vendange saine et concentrée, épargnée par le désastre du mauvais temps.

*Veronique et Annie Dubaut*