



1994 - DES VENDANGES D'ÉTÉ

LES DATES ! - Du jamais vu depuis un siècle !

Maturité acquise pour les Blancs le 26 août et pour les Rouges le 2 septembre.

Trois semaines d'avance sur nos vendanges Rouges qui depuis 17 ans débutaient le 21 septembre et pour les Cabernet le 30 septembre.

La fleur l'avait déjà annoncé ; floraison début juin très avantive, qui laissait prévoir (règle des cent jours) maturité le 10 septembre.

L'effet chaleur de l'été 1994 a donc joué pour provoquer 10 jours d'avance ; la floraison avantive ayant joué elle aussi pour dix jours.

LES QUANTITÉS

Encouragé par le soutien des grands journalistes du vin en 1994, nous avons décidé d'aller un peu plus à contre courant du laxisme actuel sur les rendements. Voir les beaux articles récents sur Daumas Gassac : Wine Spectator, Vinum, Decanter, Revue du Vin de France, Le Nouveau Quotidien...

Nous avons taillé à 5 yeux au lieu de 7/8.

Résultats, moins de 5.000 kg de raisins à l'hectare pour les Rouges, et 3.500 kg à l'hectare pour les Blancs.

Pour qui veut une totale loyauté dans la recherche du beau, nous sommes comblés.

Par contre l'équilibre financier de l'année 1996 sera difficile.

Il faut s'attendre à 20.000 bouteilles de Blanc 1994 au lieu de 30.000 et à 50.000 bouteilles de Rouge 94 contre 75.000 bouteilles en moyenne depuis 10 ans.

Il faudra un coup de pouce sur les prix, et l'aide de nos amis pour surmonter un passage difficile.

LA QUALITÉ

Là aussi du jamais vu, depuis 1982.

Des grappes très lâches avec peu de raisins ; donc chaque baie mûrie à coeur de tous côtés ; des peaux énormes, exprimant des goûts très murs, très musqués, très sauvages, très Daumas Gassac.

On est loin du "poivron", l'arôme élémentaire du Cabernet Sauvignon.

Le raisin est totalement imprégné, gorgé, de l'expression Terroir Vallée du Gassac.

Au deuxième jour, le moût est noir, immensément tannique, mais tanins souples et ronds, comme l'étaient les tanins de 1982.

Il nous reste à cuver et à macérer de vingt à trente jours ; à tout arracher de la chair ferme et puissante attachée à l'envers de la peau, et à rêver des très grandes bouteilles que nous allons, peut-être, aider à naître.

Voir naître un grand vin ! Quelle émotion profonde .

Véronique et Aimé Guibert

Véronique et Aimé GUIBERT