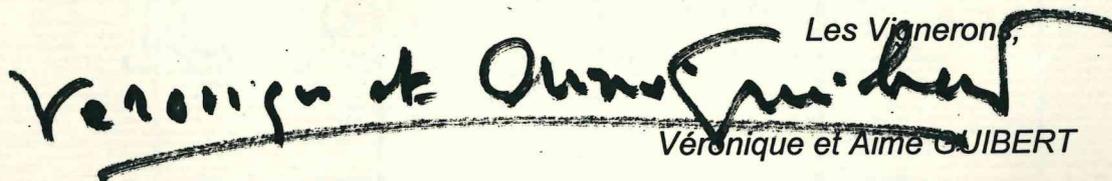


# LES VENDANGES 2000 A DAUMAS GASSAC

## Une année pas ordinaire !

---

- **Pas ordinaire cette année 2000** ; elle commence par de bons arrosages de la vigne, en février/mars, avant végétation ; suivis d'une relative sécheresse d'avril à septembre !  
Relative sécheresse, coupée de **formidables orages**, le 25 juillet avec 7 cm d'eau en un jour et le 29 août avec 4,5 cm d'eau en quelques heures.
- **Pas ordinaire non plus le temps** ; beau en juin, froid en juillet, très chaud en août.  
Les 14, 15 et 16 juillet, **coup de froid jamais vu en juillet, avec 5° la nuit**. Ce froid dramatique, couvre le Languedoc de silence, en tuant les cigales.  
Pour beaucoup de terriens, l'année 2000 restera celle de **la mort des cigales au milieu de l'été**.
- **Peu ordinaire enfin, les vendanges** ; après ces orages déments, ces coups de froid anormaux, voilà **trois semaines d'apothéose** ; légère brise du Nord, nuits fraîches avec 9° en moyenne, journées lumineuses avec 32° en moyenne. Du 1er septembre au 25 septembre, **un paradis climatique**, qui rappelle l'année 1978, dernière année à avoir connu des conditions climatiques aussi parfaites.
- **Peu ordinaire enfin, la récolte**, avec des raisins jamais vus depuis 1978 ; pas un seul grain abîmé, ni piqué ; **une qualité absolue**, de beaux degrés, des maturités opulentes avec 13° de moyenne sur Rouges et Blancs ; des couleurs profondes, des saveurs de fruit à maturité parfaite.  
Les quantités sont plus réservées ; 25% de moins qu'en 1999 ; 10% de moins qu'en 1998 ; à peu près les rendements de 1997.
- **Et les crus Daumas Gassac, millésime 2000, dans tout cela ?**  
La personnalité plus précise des Rouges apparaîtra mieux en mars 2001, avec le premier soutirage, après deux mois dans les barriques.  
Des Rouges 2000, on peut déjà dire qu'ils seront gras, moelleux, riches en saveurs de maturité parfaite, avec une belle opulence en bouche. Un très grand vin vient de naître à Daumas Gassac, dont la robe atramentaire rappellera le grand 1978.  
Des Blancs 2000, on devine déjà une élégance parfaite, rondeurs, saveurs, finesse, complexité acidulée. La personnalité singulière et unique des Grands Blancs de Daumas Gassac, est au sommet en 2000.

Les Vignerons,  
  
Véronique et Aïme GUILBERT

P.S. Le 19 septembre 2000, un cyclone vient de frapper Montpellier et le nord du département. Une fois de plus, les vallées de l'Hérault et du Gassac ont été totalement épargnées ; pas un seul coup de vent, à peine une petite pluie et retour du soleil le lendemain matin. Nos Cabernet Sauvignon qui se vendangent début octobre, ne peuvent rêver mieux que ce temps idéal.