



Aniane, le 3 octobre 2002

DAUMAS GASSAC

VENDANGES et MILLÉSIME 2002

Récolte du Vendredi 6 septembre au Jeudi 3 octobre

UN TEMPS PRESQUE PARFAIT

La région partant du Larzac, occupant les terroirs d'Aniane et les collines jusqu'à Villeveyrac et Sète, **n'a rien subi, ni tempêtes, ni pluies brutales**. A Daumas Gassac, l'effrayante tempête du Gard s'est limitée à 70 mm d'eau, sans violence, ni ravinement ; à Villeveyrac, à peine 40 mm d'eau.

A moins de 50 kms à vol d'oiseau, nos amis vignerons de Sommières subissaient une abominable destruction, pendant que nous vendangions sous un soleil timide, mais bienveillant.

J'ai mal au cœur en pensant à tous ces vignerons courageux, tragiquement martyrisés ; mais la vérité m'oblige à l'écrire, notre secteur a été totalement épargné.

LE MILLESIME 2002

Il faut rester prudent, mais pourquoi cacher que l'on devine des merveilles en puissance ?

Daumas Gassac Rouge 2002, se situera entre 1980 et 1982 ! Un sommet de puissance et de saveurs. Daumas Gassac Blanc 2002, c'est le jumeau du fastueux Blanc 2000. De la même façon, notre partenaire de Villeveyrac, a récolté la plus belle vendange depuis des années ! **Le Guilhem, l'Elise, l'Albaran et les autres vins, seront au sommet.**

LA CUVÉE EMILE PEYNAUD 2002 – Remarquable !

Cette dernière semaine de septembre/octobre, grand soleil et vent du Nord. Ce qu'il fallait pour donner une légère surmaturité à cette vieille vigne, au sol rouge découverte par Henri Enjalbert.

Des températures comme seule la vallée du Gassac sait les atteindre. **2° la nuit et 32° en milieu de journée. Avec seize fois le jour, la température de la nuit**, nous sommes en Mongolie intérieure.

Les 3.000 bouteilles (10 barriques) de la Cuvée Emile Peynaud 2002, seront exceptionnelles !

LES VENDANGES 2002

Récolte manuelle en petits casiers, avec une vingtaine d'étudiants venant de dix pays et voulant découvrir le vignoble de Daumas Gassac. Début le 6 septembre ; fin le 3 octobre.

Récolte environ 15% inférieure à 2001. Moyenne 4.500 kg de raisins par hectare, soit environ 30 Hectos par Hectare. Ici, c'est la nature qui fait le vin, pas la technologie industrielle.

LES HOMMES EN 2002

Cette année, Samuel Guibert, Roman Guibert, entourent le Maître de chai, Philippe Michel ; l'avenir se concrétise ! Aimé Guibert, encore là pour donner la touche Emile Peynaud aux vinifications, et la grande Dame du Domaine, Véronique Guibert, gère le bonheur de belles soirées, la table succulente de tous les midis et la bonne harmonie d'une société multinationale au sens humain du mot.

Samuel et Aimé GUIBERT

Roman Samuel Aimé Véronique Guibert