



Aniane, le 30 septembre 2003

UN VIN DE FEU ET D'OPULENCE ! LE MILLESIME 2003 - ROUGE DAUMAS GASSAC

Il a plu en janvier/février 2003 quatre vingt seize (96) centimètres d'eau, remplissant les nappes souterraines et faisant couler toutes les sources dans la vallée du Gassac à plein régime, pendant tout l'été 2003 et jusqu'à aujourd'hui fin septembre.

Par-dessus l'eau, qui chante dans la vallée, un été de feu ; 40° et plus au soleil de midi pendant huit semaines. Nos pieds de vignes, racinés profonds dans la fraîcheur du sous sol, **les raisins cachés sous le feuillage vert brillant, pas une souffrance, pas une brûlure, pas une feuille jaunie.**

Bien sûr, ici à Daumas Gassac aucune pré taille qui diminue la surface du feuillage ; bien sûr ici à Daumas Gassac des vignes en clairières où les bosquets de la garrigue modèrent la chaleur trop intense. Cette année, la sagesse paysanne traditionnelle triomphe en absolu, sur la viticulture industrielle.

Au bout de l'été, dix jours à peine en avance, une vendange au-delà de la perfection, des raisins très murs, très sains ; pas un grain abîmé, blessé ou mal formé. Du jamais vu ! de mémoire de vigneron en Languedoc ; vraisemblablement de l'unique à ne jamais revoir.

Que dire donc de ce millésime 2003, qui finit de fermenter dans la fraîcheur de nos souterrains ?

Que c'est un vin de feu et d'opulence, un vin qui possède tout en abondance mais rien en excès ; un vin où le fruit, le gras et l'alcool, sont dans un équilibre idéal.

Quantité 20 % de moins qu'une année moyenne ; degré alcool quasi parfait, autour de 12.80° ; richesse tannique rarissime (indice de Folin, proche de 80) ; très bel équilibre acide pH 3.50 - Acidité totale après malolactique 3,40. Enfin un gras somptueux qui n'efface en rien les saveurs fruitées, les saveurs caramélisées de la parfaite maturité. **Au total, un grand vin de garde, d'une personnalité unique à ce jour !**

Voilà un millésime, qui témoigne d'une perfection opulente, ardente, d'un fruité légèrement rôti par le soleil, un vin généreusement vineux ; un vin pour vieillir comme un diamant dans les bonnes caves ; et par-dessus tout, un vin d'absolue et parfaite maturité, comme après trente ans de vie vigneronne, je n'en ai jamais vu ; un vin objectivement PARFAIT. Et pour le vieil homme confronté à la mesure du temps, mieux que parfait, puisque ce millésime là, mes fils Samuel et Roman l'auront co-signé, en partage avec moi !



Aimé Guibert
Aimé GUIBERT