



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