



Premier regard sur le millésime 2004

LES VENDANGES 2004

De nombreux signes singuliers, marquent le début des vendanges 2004 !

D'abord le temps, pour les quinze jours avant les vendanges, soit du 23 août au 6 septembre ; un temps singulier, chaud et lourd, avec un ciel voilé en l'absence de toute brume ; un temps totalement inhabituel et rarement vu.

La nuit record de chaleur nocturne avec 15° à quatre heures du matin, contre 6°/8° en moyenne les nuits de septembre. Plus étrange encore, la chaleur limitée en milieu de journée, avec 25° à midi, contre 30 / 35° en moyenne début septembre. Au total, 25° le jour, pour 15° la nuit, contre habituellement 35° le jour, pour 7° la nuit. Cela donne une ambiance tiède et moite, avec hygrométrie élevée.

Voici toutes les conditions réunies pour une éclatante richesse des arômes, avec des touches tropicales inédites !

Ce même matin de lumière voilée et tiède, comme un ciel de fin octobre, ciel de chute dans l'automne, plusieurs signes nous surprennent : d'abord un rassemblement de martinets (hirondelles), quelques centaines, dans le grand micocoulier, entre cave et rivière ; tous les oiseaux accrochés au sommet du micocoulier, plongeant à tour de rôle, pour boire dans le ruisseau Gassac. Ce rassemblement, comme avant migration, intervient deux à trois semaines en avance sur la date habituelle de fin septembre.

Dans la rivière, sous le pont, une truite énorme (2 à 3 kilos) nous accueille à sept heures, alors que ces grosses truites ne se montrent jamais le jour ; serait-ce la cousine du Saumon de Sagesse des sources Irlandaises ?

Et puis, arrivée de la première benne de Chardonnay; 22 kilos la benne, au lieu de 19 kg en moyenne, soit des raisins nettement plus lourds qu'habituellement.

Et plus étrange encore, ces raisins verts il y a quinze jours, ont explosés : 13° d'alcool potentiel ce matin, éclairés par une acidité splendide autour de 5.00.

A la dégustation, des arômes complexes, difficiles à analyser, assez étranges, mais bien mis en valeur par le contraste acidité forte, face à la richesse en sucre. Quel vin splendide pourrait naître !

Pour le vigneron qui a rencontré vingt cinq vendanges, l'année 2004 provoque un étonnement marqué par l'étrangeté des circonstances et des arômes. Le grand vin qui va naître, ne pourra qu'être grand, mais aussi singulier ; voilà la belle récompense que mérite le vigneron traditionnel, qui laboure comme autrefois, qui refuse les engrais chimique, et surtout qui a refusé tous les cépages clonés, pour ne planter que les vignes d'avant les clones, à petit rendement ; la récompense suprême, c'est de voir naître chaque année, non pas un vin, mais un singulier, unique, éblouissant, Millésime. Le Millésime 2004 va certainement éblouir.

Oui, à Daumas Gassac, on ne s'est pas soumis au monde moderne de la quantité et de la régularité industrielle ; on reste citoyen du monde de l'unique que la nature exprime chaque année, par de merveilleuses différences et nuances qui vont signer le caractère du grand millésime 2004.