



Aniane, le 25 Octobre 2006

Le Millésime 2006

Premier regard sur un millésime rare et subtil !

Que dire de ce millésime 2006 Rouge et Blanc, qui vient de finir ses fermentations alcooliques et malo lactiques et se laisse maintenant découvrir et apprécier, avant de partir pour un an, vers son élevage en barriques merrains ?

D'abord sa perfection sanitaire forgée par un vent du nord qui n'a pas cessé pendant les cent jours de l'été ; pas une baie éclatée ou abîmée cette année, le vent ayant provoqué un épaissement exceptionnel de la peau des raisins.

Ensuite concentration extrême sous l'effet du vent ; cela donne 15% de jus en moins qu'une année normale. Nous risquons de manquer de vin pour répondre à la demande de nos fidèles amis clients. Mais quelle belle concentration, quelle rondeur exquise ! Le 2006 se présente comme un millésime unique par son gras et sa suavité.

Enfin, sagesse de l'expérience, nous avons récolté très tôt dès le 20 août, avant que le vent et la chaleur ne brûlent les arômes, au profit d'un excès d'alcool. Ainsi récolté mi-août, le **Daumas Gassac 2006 affiche un degré élégant proche de 12°70 et des saveurs exquises, qu'un excès d'alcool aurait détruites.**

Voilà donc ce millésime 2006, rare en quantité mais comblé de saveurs toastées rarissimes et exquises. Le millésime 2006 vient enrichir la palette des millésimes Daumas Gassac, par son style unique et totalement original portant la signature d'un été absolument singulier.

Tout serait donc parfait à Daumas Gassac, s'il ne manquait pas 15% de quantité pour répondre à ceux qui ne voudront pas rater l'occasion de déguster ce millésime unique, solaire et émouvant.

Véronique, Aimé, Samuel, Gaël et Roman GUIBERT