

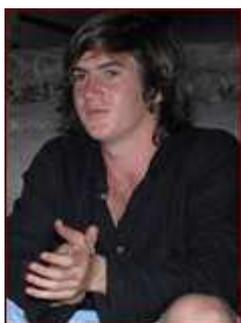
# MAS DE DAUMAS GASSAC



MOULIN DE GASSAC  
Haute vallée du Gassac  
34150 ANIANE / FRANCE  
Tel. : 04.67.57.71.28 Fax : 04.67.57.41.03  
prives@daumas-gassac.com  
www.daumas-gassac.com

Aniane, le 12 octobre 2011

## Vendanges 2011 du Mas de Daumas Gassac



**Basile GUIBERT**, Responsable des vendanges

### Comment se sont passées les vendanges ?

"Intense... Beaucoup de travail accompli pendant 20 jours consécutifs, sous un soleil radieux. Mais au bout du compte le résultat est splendide, viognier, cabernet sauvignon, muscat... les raisins sont magnifiques."

### Des vendanges à la main ?

"Oui, pour ne pas abîmer le raisin qui a mis presque une année à venir et pour ne pas brutaliser la vigne. D'un côté vous avez les grappes de raisin dont les baies doivent être protégées jusqu'à la cuve pour ne pas perdre d'arômes et de l'autre vous avez la vigne qui une fois les raisins coupés démarre un nouveau cycle. Vendanger à la main est un gage de respect et de qualité de culture de la vigne."

### Qui sont les vendangeurs ?

"Comme chaque année depuis 33 ans, nous réunissons une équipe d'environ 25 personnes venant des quatre coins du monde. Cette année, ils étaient français, polonais, roumains, belges, allemands, sénégalais, italiens, marocains, anglais... Amateurs passionnés, étudiants ou tout simplement à la recherche d'un emploi saisonnier, tous vivent une expérience forte à tel point que certains reviennent chaque année depuis plus de 15 ans ! Les délicieux repas de midi préparés par ma mère Véronique y sont certainement pour quelque chose !"

### Selon vous qu'est ce qui définit un bon vendangeur ?

"Bonne humeur et rapidité sont des qualités essentielles... Après, un bon vendangeur doit connaître une ou deux chansons, ne doit pas oublier de grappes dans sa rangée et ne pas laisser trop de feuilles dans son cageot !"

### Enfin, quelle formation faut t'il faire pour être vendangeur ?

"Nous prenons exclusivement des bac +10/12, avec un mental d'acier pour affronter des rangées de 2H40 de long... Ha ! ha ! ha ! Non, bien sûr la seule chose importante est que la personne partage nos valeurs."

### Pour finir quel est votre regard sur la vendange ?

"Un été indien, une douceur de vivre et donc un raisin dans le même esprit. Fin, élégant avec un fruit exubérant."



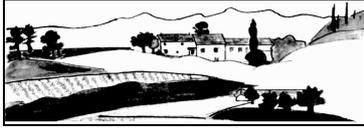
**Amélien GUIBERT et Renaud THILLAYE**, Responsables de la table de tri

### Quel est votre regard sur la vendange ?

"Ce qui a été génial cette année c'est le temps ! On a eu vraiment l'avantage d'avoir du soleil tout au long des vendanges, avec des raisins qui continuaient à se concentrer. C'est vraiment super pour la qualité du raisin !"

### En quoi consiste votre travail ?

"Ha ! ha ! A ne laisser passer que le meilleur du meilleur ! Enlever les feuilles et les escargots et ensuite contrôler le flux pour laisser entrer le raisin de manière régulière dans la cave."



## Vendanges 2011 du Mas de Daumas Gassac (suite)



**Philippe MICHEL**, Maître de Chai

### Comment se sont passées les vendanges cette année ?

*"On a attendu jusqu'au dernier moment pour ramasser les raisins en sur maturité pour avoir des côtés très confits."*

### D'après vous, quelle est la particularité de cette année ?

*"Enfin une belle récolte quantitative ! Ce qui n'était pas arrivé depuis 2004. Nous sommes contents. Et sinon, ce côté un peu confituré comme je vous disais c'est vraiment la marque de l'année."*



**Samuel GUIBERT**, Vigneron

### Comment se sont passées les vendanges cette année ?

*"Ces vendanges ont été de bonnes et belles vendanges. Nous avons choisi la bonne date pour les commencer. Les raisins ont été ramassés au sommet de leur qualité gustative, leur acidité, leur sucre, leurs arômes. Un état sanitaire parfait. La magie ne se fait pas dans la cave mais dans le vignoble. Et bien sûr, une vendange dans la bonne humeur, facilitée par la présence de notre frère Basile qui a géré d'une main de maître l'équipe de vendangeurs."*

### Quelles ont été les conditions climatiques de ce millésime et leurs effets sur le millésime ?

*"Avant la vendange, l'été frais a permis aux vignes d'avoir une maturité lente. Cela a permis de préserver les arômes et une bonne acidité. Nous attachons beaucoup d'importance à la fraîcheur de nos vins. Pendant les vendanges, nous avons bénéficié d'un été indien ! Des chaleurs modérées en journée et des nuits fraîches."*

### Selon vous, quelle est la particularité de cette année ?

*"Je crois vraiment que la particularité de l'année, c'est cet été frais qui a préservé les arômes. Le millésime 2011 sera expressif et extrêmement aromatique."*

Aniane, le 12 octobre 2011