

VENDANGES 2013

AU

MAS DE DAUMAS GASSAC

Aniane, le 14 Octobre 2013,



Les vendanges 2013 ont commencé au Mas de Daumas Gassac lundi 16 septembre, les plus tardives depuis ces 20 dernières années!

L'équipe de 36 vendangeurs venant de plus de 10 pays (Irlande, Maroc, France, Roumanie, Angleterre, Pologne...) commencent la coupe des raisins destinés au jus de raisin blanc, Muscat et Sauvignon Blanc (nouvelle création) et au Rosé Frizant 2013 Muscat, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon.

ROSE FRIZANT 2013 du 16 au 18 Septembre

Sous un temps idéal (vent doux, soleil bleu superbe, nuits froides 7°C) les raisins magnifiques, dorés au soleil et d'une parfaite maturité sont ramassés.

"Finesse, fraîcheur, très belle pointe d'acidité et bonbon acidulé" sont les mots qui reviennent le plus souvent à la dégustation de ce Rosé à la robe éclatante.

Une récolte égale à l'an passé, avec un degré d'alcool qui ne devrait pas dépasser les 11° et des arômes de fruits rouges (fraise, framboise) qui devraient donner un **magnifique Rosé Frizant 2013**.



BLANC 2013 du 19 au 23 Septembre

Dès le mercredi 19 septembre, l'équipe commence à ramasser le Chardonnay, Petit Manseng, Viognier, Chenin Blanc, Muscat, Petite Arvine, Sercial...

"Robe éclatante, finesse, fraîcheur, belle acidité, fruit incroyable" sont les mots du vigneron... Macération pendant 6 jours suivie d'une fermentation tranquille et régulière.

La tendance du millésime se confirme par une très belle acidité mettant en valeur un fruit d'un parfait équilibre et d'une très belle longueur en bouche.

Les degrés d'alcool confirment cette impression puisque nous nous dirigeons vers un blanc 2013 en dessous de 13°, avec un sucre résiduel dans la moyenne (aux alentours de 5-7gr).

Au niveau analytique et même gustatif, nous sommes sur les bases d'un millésime 2009, **très gourmand, avec de la fraîcheur et du gras, un vrai délice. Un très grand millésime ce blanc 2013 !**

ROUGE 2013 du 23 Septembre au 4 Octobre

Lundi 23 Septembre, notre équipe de vendangeurs s'est lancée dans la coupe des Rouges en commençant par notre parcelle "collection" composée de rares et mystérieux cépages, en continuant par le ramassage des vignes de Merlot, Malbec, Syrah, Tannat, Pinot, Cabernet Franc, Dolcetto, Nebbiolo, etc..



Les premières dégustations laissent apparaître de très jolis arômes de fruits rouges (cerise, framboise, cassis) et une belle acidité qui met en avant un équilibre et une douceur impressionnante dans le vin.

Les cuves contenant les raisins non Cabernet Sauvignon ont été ensuite pressées, après une dizaine de jours de macération. Cet assemblage d'une quinzaine de cépages apportera la souplesse et le fruit dans l'assemblage final.



Du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre :

Dernière ligne droite avec le ramassage des plus belles vignes de Cabernet Sauvignon, représentant environ 70% de l'assemblage final. Macération en cuve pendant quelques jours pour extraire couleur, tannin, puissance et polyphénols de la pulpe et de la peau du raisin. Le vigneron décide du moment opportun pour envoyer ensuite les raisins au pressoir et la fermentation continue lentement et tranquillement. Dès la fin des fermentations, l'élevage se poursuit en barrique de chêne Français pendant 18 mois.

Première impression sur ces dernières cuves de Cabernet Sauvignon : équilibre parfait, belle acidité qui met en valeur le fruit (cassis, mûre avec des notes de torréfaction).

Les mots qui expriment ce millésime rouge 2013 sont "**élégance, finesse et rondeur.**"

Au final, une très belle récolte, avec une production équivalente à celle de l'an passé.



L'équipe des Vendanges 2013



Suivez notre actualité sur notre site internet www.daumas-gassac.com
Sur les réseaux sociaux  www.facebook.com/masdedaumasgassac