

Édition Septembre 2017

**EDITION
SPECIALE**

Samuel, Gaël, Roman et Basile GUIBERT



La 40^{ème} vendange du domaine a commencé le Jeudi 24 Août et s'est achevée le 13 Septembre 2017. 46 coupeurs en moyenne ont travaillé pendant 14 jours au total !

Il s'agit d'une des vendanges les plus précoces depuis 40 ans !

BILAN CLIMATIQUE 2017

Grâce à une belle pluviométrie durant le premier semestre et un magnifique été bien sec et très beau, la vigne n'a quasiment pas souffert de stress hydrique. Des conditions optimales pour des fruits parfaitement mûrs et équilibrés.

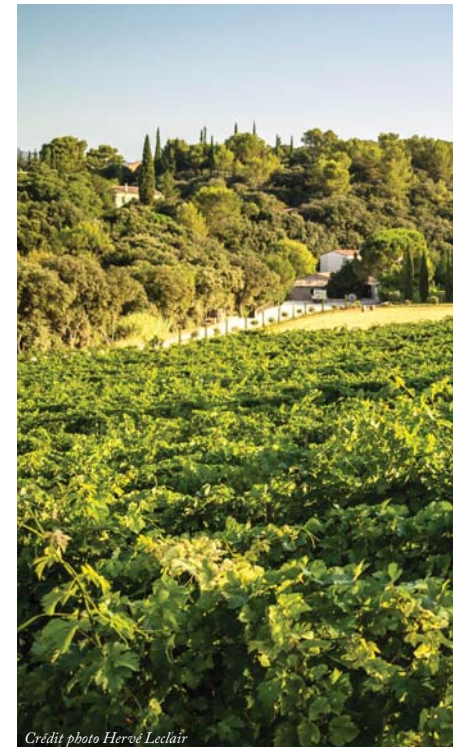
LE TERROIR,... Y COMPRIS DANS L'ASSIETTE

Pour cette 40^{ème} vendange, Véronique Guibert de La Vaissière, propriétaire du Mas, a préparé le repas des vendangeurs, invitant le terroir à table pour une belle pause aux saveurs méridionales !



Les vendanges se sont achevées, par les deux plus anciennes vignes de Cabernet Sauvignon du domaine, Peyrafioc («Pierre à Feu» en Occitan) et Peynaud.

Elles aussi ont apporté pour la 40^{ème} vendange leurs fruits inimitables.



Quelques mots sur ce Millésime :

Des nuits fraîches et des journées assez chaudes nous ont accompagnées pendant toute la récolte. Nous avons eu un climat automnal malgré la précocité des vendanges.

« Rare » est l'adjectif qui caractérise le mieux ce millésime 2017. « Rare » par la quantité car les volumes récoltés sont malheureusement faibles - nous estimons une baisse de production de 40% sur les 3 Grands Vins.

En cuve 2017 montre, d'ores et déjà, les prémices d'un Grand millésime !

VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

Du Jeudi 24 Août au Lundi 28 Août

En 5 jours, les vendangeurs ont récolté tous les cépages qui entrent dans l'assemblage du Mas de Daumas Gassac Blanc.

La qualité de la vendange est parfaite ! Des notes d'agrumes, d'abricot, de miel ressortent donnant un sentiment de belle puissance et de grande fraîcheur avec un parfait équilibre.



Credit photo Guilhem Canal



VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSE FRIZANT

Du Mardi 30 Août au Vendredi 1^{er} Septembre

En 3 jours toute la vendange destinée au Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant 2017, a été ramassée. Saignée de Cabernet Sauvignon, issue des plus jeunes vignes du domaine. Une toute petite récolte cette année pour cette cuvée.

Des notes de fruits rouges - fraise et framboise - une grande fraîcheur et un alcool très mesuré !



Credit photo Guilhem Canal



Credit photo Genevieve Motsch

VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Du Samedi 2 Septembre au Mercredi 13 Septembre

Les «Non-Cabernet Sauvignon» (Merlot, Nebbiolo, Dolcetto, Petit Verdot, Khondorni, Pinot Noir, Malbec, Tannat, Tempranillo...) et petites vignes de Cabernet Sauvignon ont été récoltés du 2 au 5 Septembre. Beaucoup de richesse, de fruit et de fraîcheur.

Le Cabernet Sauvignon, issu des parcelles Peyrafioc et Peynaud, a été récolté après un arrêt de 5 jours afin d'obtenir une maturité idéale ! Sous l'effet du vent, les grappes de ce cépage cher à la Vallée du Gassac se sont légèrement concentrées, délivrant en cuve une magnifique puissance !



Credit photo Genevieve Motsch

