

Édition Octobre 2018

2018, DES VENDANGES HISTORIQUEMENT LONGUES !

La 41^{ème} vendange du domaine a commencé le lundi 3 Septembre et s'est achevée le vendredi 28 Septembre 2018. 19 jours de cueillette pour 50 ha de vigne répartis sur plus d'une trentaine de parcelles. Nous avons attendu le moment idéal où chaque cépage arrive à parfaite maturité pour une expression unique de ses saveurs rendant ainsi chaque millésime du Mas de Dumas Gassac si exceptionnel.



Cette année, 50 coupeurs, de 16 à 75 ans, ont travaillé sur près de 4 semaines au total.

Parmi plus de 15 nationalités de vendangeurs - en provenance de Chine, du Japon, des Comores, d'Angleterre, d'Autriche, d'Argentine, de Roumanie, de Belgique, de Pologne, de République Tchèque, des États-Unis et de France - nous accueillons des étudiants, des retraités mais également des vacanciers qui choisissent de vivre ce moment si spécial ! Le reste de l'année, ils sont photographes, kinésithérapeutes, garagistes, journalistes, sommeliers, avocats, aides-soignants, musiciens, comédiens, œnologues, ingénieurs agronomes, etc.

Moulin de GASSAC

Les vendanges ont débuté le 29 Août et se sont terminées le 8 Octobre 2018.

Le millésime est une grande source de plaisir avec un équilibre dominé par la finesse et l'élégance, suivi du fruit et des épices. Au fur et à mesure des vinifications les tannins veloutés apparaissent avec une sincérité des saveurs et des arômes.



Le chef d'orchestre décrit l'optimisme et l'enthousiasme débordant de l'équipe des coupeurs - C'est un grand théâtre !

« J'ai eu la chance de partager 4 semaines avec cette belle équipe qui avec les jours est devenue ambassadrice du domaine mais également qui a permis d'accueillir ce millésime dans la joie, les chants et les rires malgré quelques doigts coupés !

Un raisin coupé dans la joie sera toujours meilleur ! »

Roman GUIBERT



Bilan climatique

Marqué par un premier semestre pluvieux, les réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols ont permis à la vigne de faire face à un été et à un début d'automne particulièrement secs et chauds.

Nous avons connu un été chaud et ensoleillé. Quelques pluies, sur les mois de Juillet - Août, ont permis d'amener progressivement les raisins à maturité. La Vallée du Gassac a également fait face à une belle amplitude thermique - entre 8°C et 12°C les nuits et jusqu'à 35°C en journée. Ce qui a favorisé la concentration des arômes.

« 2018 marque une rupture avec les 3 derniers millésimes. En tant que vigneron, nous devons oublier nos certitudes et accepter ce que mère nature nous donne. »

Basile GUIBERT

2018, UN MILLÉSIME DES PLUS RARES !

Les Millésimes 2017 et 2018 nous ont offerts les plus faibles rendements depuis la création du domaine en 1972. Travailler avec la Nature implique l'acceptation des changements climatiques.

MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC Lundi 3 au Samedi 8 Septembre

Les cuves de Mas de Daumas Gassac Blanc ont plusieurs cordes à leur arc. Chacune apporte son expression, où se mêle (en plus de 16 cépages de variétés rares) un quatuor royal nommé **Petit Manseng** - qui assure l'assise de fin de bouche tout en minéralité - **Chenin**, qui donne une belle onctuosité - **Chardonnay** qui confère des rondeurs pulpeuses et **Viognier** qui procure un crémeux noiseté.

Le grand vin blanc est d'une finesse incroyable, entre saveurs d'agrumes et symphonie tropicale, un gras inné qui provient de chaires blanches bien mûres et dorées au soleil.

MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT Lundi 10 au Jeudi 13 Septembre

Après une journée de repos pour les coupeurs, la cueillette a repris avec le Rosé Frizant. Elle a duré 3 jours et demi. Cette saignée de Cabernet Sauvignon a vu le jour en 1984, une rareté en France et dans le monde.



MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Mercredi 14 au Vendredi 28 Septembre

Enfin, est arrivé le temps du grand Rouge et de ses parcelles couleur ocre. Cette année la vendange a duré 9 jours et demi. Nous l'avons interrompu, à deux reprises, le temps d'atteindre une maturité parfaite sur les parcelles historiques plantées en 1972 !

Les 24 cépages rouges, actuellement en cours de macération, font l'objet de toutes les attentions. Le Mas de Daumas Gassac Rouge aura beaucoup de fraîcheur ! Des arômes de fruits rouges, olive noire, et cassis embaument la cave !

Le Cabernet Sauvignon apportera également un bel équilibre entre structure, arômes et acidité. Ce qui laisse présager dès à présent un beau potentiel de garde !

Avec une grande diversité d'expressions, le Terroir du Mas de Daumas Gassac donne corps à un vin d'une très belle facture, parmi les plus réputés au monde.

Soyez attentif ! À venir un millésime complet et complexe !



Une nouvelle table de tri



« Cette année, avec la nouvelle table de tri et l'éraffoir, la qualité du fruit entré en cave s'est vue grandement améliorée. Nous estimons ce progrès à 10-15% de qualité supérieure dans la sélection de ce raisin suivi de la cueillette au pressoir. Un investissement qui conduit déjà à de beaux résultats ! »

Samuel GUIBERT



Mas de Daumas Gassac 2018 Un millésime tout en subtilité

La droiture et la complexité n'ont d'égal que l'expression tout en finesse des arômes du Mas de Daumas Gassac Blanc et du Mas de Daumas Gassac Rouge.

Avec des rendements équivalents à ceux de 2017 - entre 25 et 30hecto/ha - les vins sont d'une grande élégance, avec beaucoup de longueur en bouche et une très belle densité.



« Si on ne s'inscrit pas dans le temps par des gestes respectueux, on consomme son terroir en l'abîmant. »

Gaël GUIBERT