



JOURNAL DE LA VENDANGE



2019, UN MILLÉSIME RACÉ !



La 42^{ème} récolte du Mas de Daumas Gassac a commencé le **lundi 2 septembre 2019** ! La vendange a duré 15 jours et s'est terminée le samedi 21 septembre par la cueillette de notre cépage roi, le Cabernet Sauvignon. Cette année nous avons eu la chance de travailler avec une équipe d'une **soixantaine de vendangeurs**, soit plus de 16 nationalités différentes au coeur de notre belle vallée !

BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

L'hiver a été doux de janvier à mars, les premiers bourgeons sont arrivés assez tôt.

Le printemps fût clément. Le domaine a évolué sur deux rythmes différents : **les blancs précoces et les rouges tardifs**. Le printemps fût globalement frais, ce qui a ralenti la progression de la floraison et a engendré un retard de 1 à 2 semaines par rapport à 2018.

L'été - la floraison a eu lieu de fin mai à début juin. L'une des plus tardives de ces dix dernières années. **Les cépages rouges sont donc arrivés lentement et progressivement à maturité**.

Sur les mois de juillet et août, les journées ont été chaudes et les nuits plutôt fraîches. Cela nous a permis de récolter une **vendange saine et noble** !

« Nous sommes le 7 juin, nous venons de traverser un second épisode important, la floraison. Elle s'est superbement bien passée. Cela nous donne déjà une première indication sur la date de récolte, qui s'annonce plutôt tardive. »

Samuel Guibert



D'août à septembre, nous effectuons un contrôle des maturités continu ! Cela représente **36 parcelles de cépages blancs et 43 parcelles de cépages rouges** - soit environ 40 cépages rares et non clonés à contrôler !

« Ce millésime 2019 est marqué par un effet climatique jamais vu, avec une pointe de chaleur fin juin, presque 50°C à l'ombre. Cela a entraîné une perte de récolte d'environ 50% sur les cépages blancs et 30% sur les cépages rouges.

Très beau millésime, mais très rare ! ».

Roman Guibert



« Le travail du vigneron est de savoir écouter ce que Mère Nature nous murmure... A quel moment vendanger, suivre chacune des fermentations,... Nous sommes en cave et dégustons chaque cuve 3 à 4 fois par jour.

Ce que nous avons dégusté jusqu'à présent est une véritable oeuvre d'art ! ».

Basile Guibert



Mas de Daumas Gassac Rouge

Toutes les variétés de nos cépages rouges plantées sur des dépôts argileux calcaires et grèzes glaciaires ont très bien résisté à la sécheresse.

La force de ce millésime 2019 est la belle maturité des pépites presque noires, qui ont donné des tanins ronds lors de l'extraction, garantissant une texture longue et fraîche.

Élégance et puissance !



Mas de Daumas Gassac Blanc

Nous avons un **millésime aristocratique et équilibré**, sculpté avec précision, où l'expression solaire se reflète dans une magnifique densité.

Très beau millésime 2019 avec une jolie concentration qui lui permettra une longue évolution, avec force et vivacité.

CALENDRIER DES VENDANGES

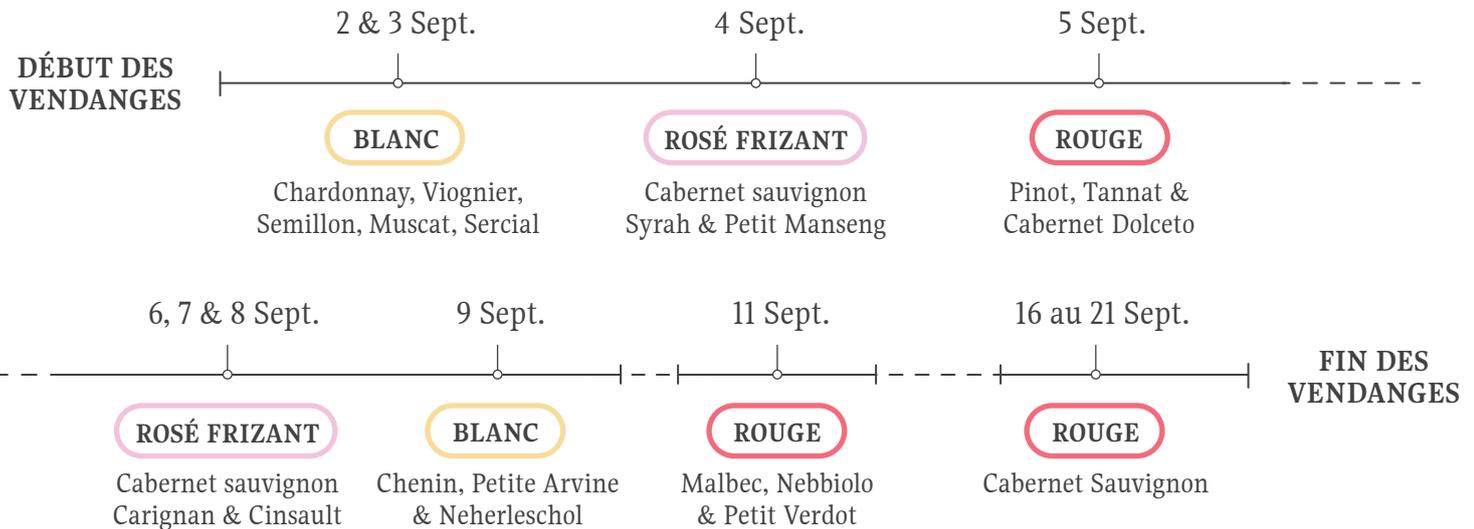
SEPTEMBRE 2019

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Le niveau de maturité des raisins détermine l'ordre et la date de vendange de chaque cépage de notre collection ampélographique.

Cette première semaine de vendange a confirmé ce que nous savions déjà - la vague de chaleur qui s'est abattue sur le Languedoc le 28 Juin dernier (relevé des températures : 49,7°C dans la vallée du Gassac) a eu un impact sur la récolte 2019 : une baisse importante de production.

Nous avons, comme chaque année, fait une petite pause avant de récolter le cépage roi - le Cabernet Sauvignon - afin de lui permettre d'arriver pleinement à maturité.



Crédit photo : Vincent Bartoli

