



JOURNAL DE LA VENDANGE



La vendange 2023, historiquement courte !

Intense 46^{ème} vendange des Grands Vins ! Une récolte au rythme soutenu du lundi 28 août au 14 septembre. 17 jours ininterrompus, plus de 15 nationalités, 50 à 60 coupeurs auxquels s'ajoutent nos équipes vigne et cave, œuvrant durant pratiquement trois semaines au cœur de la Vallée du Gassac.



Le millésime 2023 sera marqué par une vendange historiquement courte, un enthousiasme sans relâche ainsi qu'une belle coordination d'équipe.

« Il faut réfléchir aux bonnes décisions à prendre pour que tous les « instruments », de la vigne à la cave, fassent une seule et même belle musique », précise Basile Guibert.

En bouche, ce vin naissant est à la fois **délicat, précis et élégant**. Un joli contraste avec l'intensité du climat et du travail réalisé !



BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

L'année est principalement marquée par une forte sécheresse avec -30% d'eau par rapport à la moyenne. En rétrospective, nous avons connu un automne sec, un hiver peu froid, de petites pluies régulières tout au long du printemps pour finir sur un été **des plus sec** avec seulement 20mm d'eau sur juillet et août !

Grâce au micro-climat et aux soins apportés aux vignes par nos équipes, **les baies ont bénéficié d'un mûrissement lent et sain** et cela, malgré la sécheresse et l'épisode de canicule arrivé une semaine avant la vendange.

« Ce bel été chaud et sec nous a apporté une très belle maturité mais aussi moins de jus, due à la concentration dans les baies »

Samuel Guibert.



L'agroforesterie, la culture biologique, les labours et des semis réalisés sur les sols ont permis à nos vignes de puiser dans leurs ressources hydriques et minérales sur une plus grande profondeur. Ainsi, notre vignoble a pu **pallier naturellement au manque de pluie** et parfaitement résister aux aléas climatiques.

Grâce à l'engouement de chacun à la récolte ainsi qu'à la vinification, nous avons pu obtenir un bel équilibre sur les trois cuvées.

DU 28/08 AU 30/08 **RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT**

C'est la fraîcheur qui impressionne dès les premiers instants ! Beaucoup de fruits rouges, des arômes de fraise et de framboise, et une saveur de groseille en fin de bouche.



DU 01/09 AU 06/09 **RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC**

Une robe aux reflets argentés, dorés.

En bouche, des notes d'agrumes citronnées. L'alchimie entre le gras du Chardonnay, l'aromatique du Viognier, puis l'incision du Petit Manseng et du Chenin... Le tout issu de l'emblématique calcaire Lutécien du domaine.

A la dégustation, ce millésime est comblé par un juste équilibre entre l'acidité, le gras et une pointe de salinité.



LE 31/08 DU 06/09 AU 13/09 **RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE**

Une belle robe intense, au rouge vif.

Le nez dévoile une pureté olfactive avec des fruits croquants qui amènent fraîcheur et vivacité. L'attaque soutenue par des tanins de velours, ne se déstructure pas durant son chemin et fini sur des notes fruitées et minérales. Le tout sur un fond de garrigue méditerranéenne.



CALENDRIER DE LA VENDANGE

	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	
AOÛT • 2023	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	31					
	SEPTEMBRE	5	6	7	1	2	3	4
		12	13	14	8	9	10	11
19		20	21	15	16	17	18	
26		27	28	22	23	24	25	
				29	30			

Nous avons réalisé un comparatif des températures moyennes ainsi que du taux d'humidité de la Vallée du Gassac sur les 3 dernières années.

