



MAS

DE

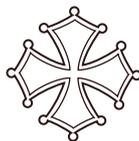
DAUMAS GASSAC

DÉGUSTATION VERTICALE

MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

jeudi 20 juin 2024





Tous les dix ans, nous orchestrons une dégustation verticale de l'ensemble des Grands Vins du Mas de Daumas Gassac. Cette dégustation vise à observer **l'évolution de nos millésimes au fil du temps** afin de mieux les appréhender et de les recommander plus judicieusement aux amateurs du monde entier. Les analyses des dégustateurs révèlent un large éventail d'impressions. **Un moment unique** qui combine plaisir, apprentissage, découverte et échanges.

Les **vins dégustés n'ont jamais quitté les chais souterrains** du domaine et conservent leur bouchage d'origine.

Il s'agit de la quatrième dégustation verticale du Mas de Daumas Gassac Rouge.

JEUDI 23 MAI

LA SÉLECTION DES MILLÉSIMES

Afin de préparer au mieux cet événement majeur, une dégustation préalable est organisée un mois à l'avance.

À huis clos, la Famille Guibert, accompagnée d'une partie de l'équipe du Mas de Daumas Gassac, s'attelle à sélectionner **vingt-sept millésimes parmi les quarante-cinq**. L'objectif de cette sélection est de présenter, lors de la future dégustation verticale, une palette de vins la plus représentative possible de la production à travers le temps.

Nous prenons également en considération la **rareté des bouteilles** encore en stock dans la vinothèque. Pour cette dégustation « test », deux bouteilles de chaque millésime sont sorties de la vinothèque et trois-cent-quarante-cinq verres sont mis en place pour les quinze dégustateurs.



MARDI 18 JUIN

LES PRÉPARATIFS

Le maître de chai, M. Philippe MICHEL, s'aventure **dans les chais souterrains du domaine** afin de récupérer quatre bouteilles de chacun des vingt-sept millésimes sélectionnés lors de la « pré-dégustation ».

Nous les disposons délicatement en **position verticale dans une cave à vin maintenue à 16°C**, en attendant leur débouchage le lendemain. La température ambiante de la salle est également fixée à 19°C, permettant ainsi aux dégustateurs de **savourer les vins rouges à la température idéale**.

Les cinq-cent-quarante verres, soit vingt-sept par dégustateur, sont soigneusement lavés pour être installé le lendemain dans la salle de dégustation.



MERCREDI 19 JUIN

LA VEILLE DE LA DÉGUSTATION

- **09h00 à 10h00** - Disposition des cinq-cent-soixante-sept verres dans la salle de dégustation.
- **16h00 à 16h45** - Répétition du service des vins dans la salle de dégustation.
- **17h00** - **Ouverture et contrôle des quatre-vingt-une bouteilles** du Mas de Daumas Gassac Rouge, soit trois bouteilles par millésime.



JEUDI 20 JUIN

LE JOUR J !

- **8h00 à 9h00** - Service des vins. Les vins sont servis en commençant par les millésimes les plus récents pour finir par les plus anciens. **Un couvre-verre est apposé sur chaque verre** pour prévenir l'oxydation et protéger le vin des particules de poussière.
- **9h00 à 11h00** - Accueil et installation des vingt dégustateurs et début de la dégustation verticale.
- **11h15 à 13h00** - Chaque invité partage ses commentaires, impressions et notes de dégustation.



COMMENTAIRES ET OBSERVATIONS DES INVITÉ(E)S

Lors de la dégustation verticale, chaque dégustateur a eu l'occasion de partager ses premières **impressions** et ses ressentis à travers quelques mots. Voici un aperçu des différentes **observations** et **émotions exprimées** par les invités :



M. ALLEN David (AU) 



Directeur de WineSearcher & Master of Wine

« Une sublime sélection de vins d'une beauté éthérée. Les vins ont un **volume exceptionnel**. Le Mas de Daumas Gassac rouge est un vin aromatique et corsé, composé de 70 à 80 % de Cabernet Sauvignon et d'un mélange de 17 autres variétés indigènes et internationales. Il peut être conservé pendant plusieurs décennies, mais est également **très agréable à déguster jeune**. »



M. ANDREW Mark (GB) 



Fondateur du Noble Rot magazine & Master of Wine

« Mes millésimes préférés de Daumas Gassac semblent parler bordelais avec un accent méridional prononcé. Il y a un **charmant caractère feuillu** qui marie des **notes savoureuses de cèdre et de cuir** à une profondeur **fruitée et charnue**. Un vin qui peut faire réfléchir, mais qui a la générosité de donner envie de boire. »



M. AUDOUZE François (FR) 

Expert en vins, en anciens millésimes & collectionneur de vins rares

« Vins de caractère, solides, très droits, **vins de gastronomie**. D'une façon générale, j'ai trouvé que **l'effet d'épanouissement d'un vin par l'âge joue très peu**. Le vin prend très vite sa structure et la garde au fil des années. »



M. BOMPAS Olivier (FR) 



Journaliste pour Le Point et ancien sommelier & formateur à l'Université de Suze la Rousse

« Des vins qui ont en commun, au-delà de l'effet du millésime, une grande précision dans les tanins, ainsi qu'une **fraîcheur** et une **finesse aromatique remarquables**. La marque des terroirs est un véritable parti pris en matière d'élevage. »



M. BOULARD Julien (CN) 



Directeur et propriétaire de Zhulian Wines Consulting & Master of Wine

« Trois choses m'ont marqué lors de cette dégustation verticale unique : le style du vin, la capacité des vins à **exprimer la variation des millésimes** et leur potentiel de vieillissement. Les vins de Daumas Gassac sont stylistiquement **uniques** et très différents de leurs pairs. Ils possèdent le corps de Bordeaux, **la voix du Languedoc** et la finesse de la Bourgogne. »



M. BURTSCHY Bernard (FR) 



Dégustateur, rédacteur vin et spiritueux pour la presse française et étrangère, & membre du Grand Jury Européen

« A partir de 1997, le style a changé avec des **vins plus élégants**, moins monumentaux, plus accessibles, plus frais aussi. Comme toujours, cette verticale est passionnante, parfois on perçoit l'influence de la Syrah ou du Cabernet Franc. Mais elle est **une ode au Cabernet Sauvignon** qui ressort en majesté. »



M. CUKIERMAN JérémY (FR)  



KEDGE
WINE SCHOOL

Directeur de la Kedge wine school, journaliste pour la Revue du Vin de France & Master of Wine

« *Dense, expressif, sombre, structuré, mentholé et classique. Taillé pour le long terme.* »



M. DUGARDIN Éric (FR)  



Meilleur Jeune Sommelier et Vice-meilleur Sommelier de France
& compte Instagram « *Le Secret des bouteilles* »

« *Le temps n'a pas son mot à dire, seul le vin peut témoigner de sa propre progression au fil des années. Rien n'est figé à Daumas, hormis le fait qu'on puisse en prendre "la photo" par les seuls mots du vin et en témoigner !*

Le 2022 témoigne déjà de sa densité et d'une allonge prometteuse. »



Mme EARL Natalie (GB) 

Decanter Rédactrice régionale France pour le magazine Decanter

« *Nous vivons à une époque où les goûts des consommateurs changent à l'échelle mondiale. La perception des saveurs évolue. Ce que je pense : ces vins offrent un pont entre eux. Les profils ici attirent davantage le "nouveau palais de buveur" (même les millésimes plus anciens car ils conservent leur fruité) et ils ont une sauvagerie que le "nouveau buveur" n'a pas peur d'explorer. Ils sont également très accessibles dans leur jeunesse.* »



M. JEFFORD Andrew (GB) 

Decanter Auteur & journaliste pour le magazine Decanter

« *Légers à moyennement corsés. Vins d'altitude et de fraîcheur. Vins avec un grand potentiel de vieillissement. Une complexité riche et une grande buvabilité. Une référence du Languedoc.* »



M. GAGNEZ Jérôme (FR)  



Propriétaire de la société Vers le Vin et chroniqueur chez France Inter

« *Les vins présentent tous une densité et une sève remarquables. Je note une évolution du style, vers plus d'amabilité de la texture à l'orée des années 2010.* »

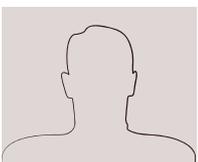


M. GERBELLE Antoine (FR)  



Rédacteur en chef de Tellementsoif.tv
& chroniqueur chez France Inter

« *Belle évolution du boisé qui enrobe sans étouffer les textures. Pas ou peu de poivre dans l'aromatique qui penche davantage sur l'encens, le cacao et ses fines amertumes. Un grand voilier aux gréments hauts et solides, aux voiles plus ou moins gonflées par la richesse du millésime.* »



M. GRENAICHER Nicolas (US) 

vinous Journaliste pour Vinous.com

« *Élégant, savoureux, classique et complexe.* »



Mme de VAZELLES - BURTSCHY Alexandra (FR) 



Rédactrice en chef de Burtstchy.com et ancienne productrice

« Très belle verticale d'un **vin identitaire** entre tous que l'on reconnaît dès son nez. Daumas Gassac a ouvert la voie des grands vins à la région et nombreux sont les vigneronniers voulant s'installer aux limites de la périphérie de Daumas Gassac sans jamais les égarer. **On reconnaît Daumas Gassac dès le nez.** »



M. VILA PALLEJA Pierre (FR) 



Chroniqueur sommelier pour la RVF, finaliste du concours du meilleur sommelier de France & propriétaire du restaurant gastronomique « Le petit sommelier »

« Les plus **belles interprétations** sont celles où la **délicatesse** et l'**austérité** sont privilégiées. Daumas offre son meilleur visage avec une puissance autour de 13-13,5°, et des élevages mesurés. La richesse et la puissance ne lui conviennent pas. »



M. SAUTTER Ulrich (DE) 



Rédacteur en chef du magazine Falstaff

« Cabernet du Sud sans "chaleur" et définitivement **influencé par le terroir.** »



Mme WALKER Fongyee (CN) 



Co-fondatrice du Dragon Phoenix Wine consulting & Master of Wine

« Ce qui me frappe à propos de ces vins, c'est à quel point ils **expriment bien le terroir** - ce qui, pour moi, est beaucoup plus évident que l'identité variétale. Le profil d'acidité et de tannins ne semble pas provenir du Cabernet Sauvignon, mais plutôt de **l'influence de la vallée et des collines**. Déguster les rouges au fil des ans donne une belle vue d'ensemble de la façon dont les vignobles se sont intégrés à leur environnement naturel. »



COMMENTAIRES DE LA FAMILLE GUIBERT



► **SAMUEL GUIBERT :** « Mas de Daumas Gassac fait partie de ces rares domaines capables de présenter une **sélection de vins tout aussi élégants et surprenants de jeunesse sur près d'un demi-siècle**. La famille Guibert se réunit régulièrement en compagnie de **sommeliers, journalistes et autres critiques internationaux** afin de juger l'évolution et la qualité de chacun des millésimes nés dans la vallée du Gassac depuis 1978. **Finesse, puissance, élégance, jeunesse époustouflante** - tout particulièrement pour les millésimes de 40 ans - sont les qualificatifs qui ressortent immédiatement. Au travers de cette dégustation unique ressort toute la magie du terroir de la vallée du Gassac, les notes de la garrigue qui l'entoure et la philosophie du vigneron. Une rare expérience ! »

► **ROMAN GUIBERT :** « Cette dégustation verticale a une nouvelle fois montré **l'immense potentiel de garde des vins** de la vallée du Gassac. Tous encore en vie, avec des vins de 45 ans pleins de jeunesse. Des vins d'une fraîcheur et d'une finesse incroyables où les **notes de garrigue** se marient avec un côté mentholé et poivré. **Sur la dernière décennie, les vins sont d'une grande buvabilité dès aujourd'hui**. Un grand moment ! »

► **BASILE GUIBERT :** « Mas de Daumas Gassac est un des rares domaines dans le monde à pouvoir effectuer une telle dégustation ; il faut la présence d'un **grand terroir qui permet au vin de traverser le temps**, il faut avoir su respecter ce terroir... il faut avoir conservé les bouteilles pendant ces décennies... En 50 ans, nous en sommes à la 4^{ème} dégustation verticale réalisée avec succès ; les vins sont grands, très grands !

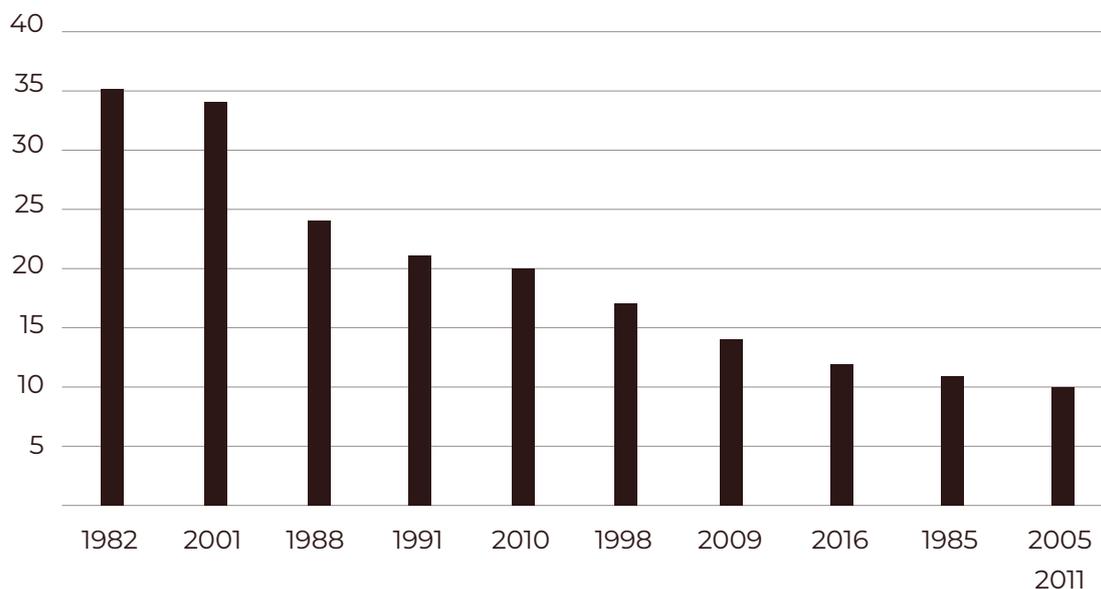
En 1972, nos parents, fondateurs du domaine, Véronique et Aimé Guibert, découvrent ici dans la vallée sauvage du Gassac un microclimat froid et surtout une poche de quelques hectares de sol de grèzes glaciaires, un sol immense, une anomalie géologique. Aujourd'hui, avec mes frères, nous ne sommes que les gardiens d'un temple dont le terroir est exceptionnel... mais nous avons le devoir de partager, **nos vins offrent un plaisir inouï !** »



Nous procédons à un tour de table où chaque dégustateur est invité à partager son classement des cinq meilleurs vins. Voici les résultats :

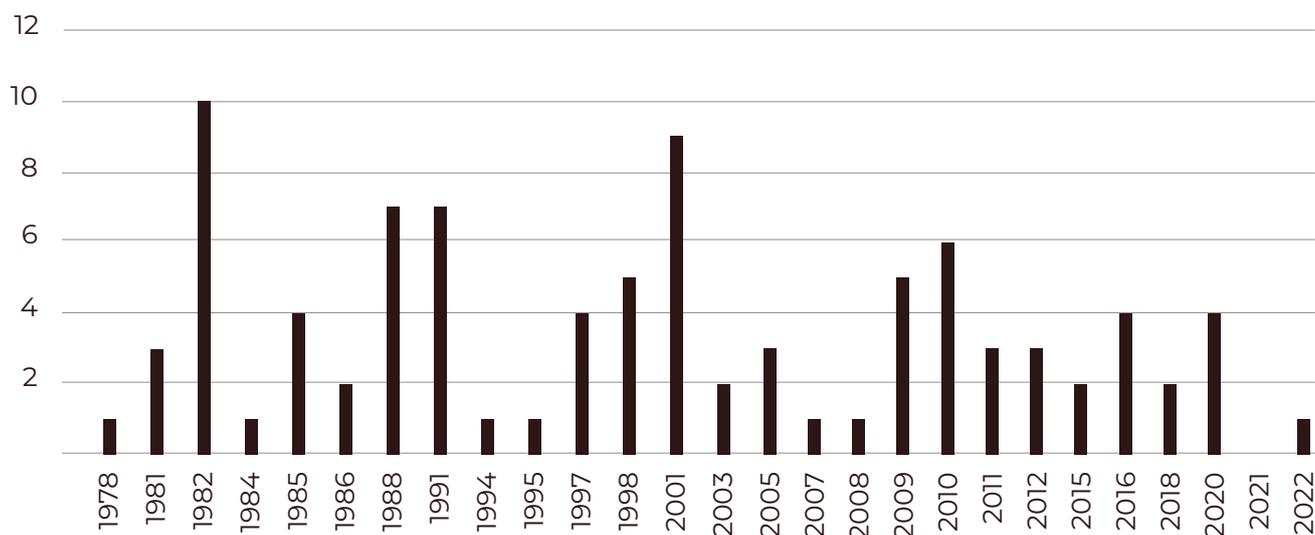
LES MILLÉSIMES LES MIEUX NOTÉS

Voici les millésimes les mieux notés (en nombre de points) :



CLASSEMENT DES VINGT-SEPT MILLÉSIMES

Chaque dégustateur a soigneusement pris le temps d'évaluer les vins et de voter pour ses cinq millésimes préférés. Voici la répartition des votes par millésime :



CONCLUSION

La quasi-totalité **des millésimes ont été mentionnés au moins une fois** ! Cela témoigne de la **remarquable constance** et de la **belle régularité des vins** du domaine depuis sa création.



À l'issue de cette dégustation, nos convives ont **unanimentement observé que chaque décennie marquant le renouveau du vignoble languedocien était représentée**, le domaine étant parmi les pionniers en la matière. Ils ont également relevé une évolution stylistique **vers une plus grande amabilité dans la texture des vins à partir de 2010**. Le registre, désormais plus moderne, demeure **très accessible** tout en conservant un **remarquable potentiel de vieillissement**.

LES CINQ VIES DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Le Mas de Daumas Gassac Rouge est un grand vin rouge, **né sur les poussières glaciaires**. Le vignoble est constitué, pour l'essentiel, par le Roi Cabernet Sauvignon, non cloné, tel qu'il régnait en Médoc avant 1914. Il génère de beaux arômes pour de très longues années, s'il est **conservé dans une cave fraîche**.

1. PÉRIODE DU VIN EN FRUIT

Qui se goûte dès le premier automne après la mise en bouteille. Première vision du vin nouveau, encore en devenir. **Un vrai bouillon de fruits les premières années**.

2. PÉRIODE DE JEUNESSE

Fruits et tannins craquants, en première ligne. Cela dure de trois à sept ans. C'est délicieux et dynamisant à boire. Il faut goûter en jeunesse.

3. PÉRIODE DE MATURITÉ

Le fruit s'efface et le **velouté des tannins** apparaît. Cela va de sept à quatorze ans. C'est un moment fort, d'une grande complexité.

4. PÉRIODE DE PLÉNITUDE

Elle se situe entre quatorze et vingt et un ans. Les saveurs fruitées s'estompent pour laisser place aux **arômes "tertiaires"** où peuvent apparaître des nuances de rose séchée, de mousse de sous-bois, de truffe, de venaison !

5. PÉRIODE DE RÊVE

Au delà de vingt et un ans, la plupart des millésimes du Mas de Daumas Gassac, gardés dans une cave fraîche à bonne hygrométrie continuent d'évoluer vers des saveurs de rêve et de magie.

Aux petits-enfants de les découvrir dans la cave des grands-parents !



NOS CONSEILS DE GARDE

Issus de vieilles vignes non clonées et de petits rendements, **les vins du Mas de Daumas Gassac défient le temps** comme nuls autres.

Dans une **cave fraîche (14-16°C) et humide**, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens. Par contre, une cave trop chaude accélèrera le processus de vieillissement des vins.

BOIRE



- c 1979
- c 1980, 1981, 1983, 1984, 1987
- c 1991, 1993, 1994, 1996

À BOIRE OU À GARDER



- c 1978
- c 1982, 1985, 1986, 1988, 1989
- c 1990, 1992, 1995, 1997, 1998, 1999
- c 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009
- c 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017,
- c 2021, 2022

ATTENDRE



- c 2018, 2019,
- c 2020

NOS CONSEILS D'OUVERTURE

- Servir entre 18° et 19°C.
- Déboucher et épauler le matin pour le soir, et bien remettre le bouchon sur la bouteille.
- Au moment du service, si à la dégustation vous en sentez le besoin, carafier délicatement afin de libérer encore plus la complexité des arômes.

Pour les millésimes plus anciens, nous vous conseillons au service un décantage dans une carafe couchée ou ayant peu de contact à l'air, en faisant attention au dépôt.

[Lien vers la vidéo](#)

[Lien vers les fiches techniques](#)

www.daumas-gassac.com

communication@daumas-gassac.com

04.67.57.71.28 / 07.85.97.71.20

