



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 1er juillet 2015

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

Verticale

MAS de DAUMAS GASSAC

Histoire du domaine :

En 1970 : Véronique et Aimé GUIBERT visitent l'arrière-pays héraultais à la recherche d'une maison familiale. Au détour d'un chemin bordé de pins, ils tombent sous le charme d'un vieux Mas et d'un Moulin abandonné. Appartenant à la famille DAUMAS, il se situe au cœur d'une splendide vallée sauvage où coule une rivière, le GASSAC.

En 1971 : Le professeur Enjalbert visite le Mas de Daumas Gassac et après quelques heures de marche dans la vallée, il revient enthousiaste suite à la découverte du sol constitué de grèzes glaciaires. Celles-ci sont comparables aux meilleurs terroirs des Côtes d'Or en Bourgogne et dira « Mas de Daumas Gassac possède un terroir unique avec le potentiel pour produire un vin rouge exceptionnel, grâce aux sources d'eau froide souterraines et l'influence des massifs de l'Arboussas et du Larzac environnants qui donnent à la vallée son micro-climat ».

En 1972 : Plantation de vignes de Cabernet Sauvignon, non clonées. Pour les Guibert, l'uniformité est l'ennemie de la qualité. Ces vignes issues d'une collection d'un pépiniériste, proviennent de grandes propriétés Bordelaises des années 1930 / 1940. La sélection des vignes s'est faite sur la qualité et la diversité, et non sur le rendement et la résistance aux maladies.

Entre 1972 et 1978 : Construction d'un chai et d'un cuvier à l'emplacement de la salle d'eau du moulin gallo-romain, sous les sources d'eau froide provenant du Gassac qui apportent une fraîcheur naturelle, idéale pour le cuvier et gardant des températures constantes.

Le 13 Septembre 1978 : Première visite du grand œnologue Emile Peynaud, superviseur de la renaissance du Château Leoville Las-Cases et conseiller des Châteaux Margaux, Haut Brion, la mission Haut Brion, et La Lagune.

Le 29 Septembre 1978 : Emile Peynaud suivra à distance et conseillera par téléphone la première vinification, tel un maître veillant sur son élève. Plus tard quand des journalistes demanderont au Professeur Peynaud pourquoi a-t-il aidé et conseillé un domaine inconnu en Languedoc alors qu'il travaillait avec les plus grands, Peynaud répondra : « J'ai conseillé les plus grands crus français, mais là, pour la première fois, j'avais la chance d'assister à la naissance d'un grand cru ».

1978 : Premier millésime du Mas de Daumas Gassac rouge (80% Cabernet Sauvignon).

Le vignoble est situé sur la commune de Aniane (comme La Grange des Pères). Les vignes sont plantées dans la garigue, au Nord (comme Rayas et Trevallon) et sont en culture bio. Les 50 ha produisent de petits rendements.

La vinification est classique (malo-lactique en vieux fûts pour éviter le marquage du bois) avec 12 à 15 mois d'élevage.



Vin d'accueil : **CHAMPAGNE Vouette et Sorbée. Cuvée Fidèle**

Petite production en biodynamie (5 ha).

Cépage : Pinot noir.

Nez : Chocolat, Fève de cacao.

Bouche : Vif avec des arômes de framboise. Finale crayeuse, noisette, praliné.

Champagne de table (poissons, crustacées, viandes blanches).



Mas de DAUMAS GASSAC 2011

Millésime facile.

Nez : Fruits rouges, haricots verts (caractéristique du cabernet), épices.

Bouche : Fruits, réglisse, zan. Tanins fins.

Vin en phase de fermeture.

2010

Grand millésime.

Nez : Minéral (mine de crayon).

Bouche : Fruits noirs, réglisse. Plus doux et plus long que le 2011. Tanins très polis ; une belle matière néanmoins.

2009

Millésime chaud donnant plus de corps et de puissance.

Nez : Encore plus minéral que le 2010.

Bouche : Cassis, myrtille. Finale un peu mentholée et poivrée. Les tanins sont plus puissants que pour le 2010.

2008

Millésime froid donnant plus d'acidité (vins plus difficiles à goûter).

Nez : Haricots verts à nouveau.

Bouche : Moins de matière et beaucoup d'acidité. Les tanins donnent alors plus d'astringence. Mêmes équilibres qu'un vin de Bordeaux.

2007

Immense millésime dans le pourtour méditerranéen.

Nez : Torréfié, grillé (arômes secondaires).

Bouche : Un équilibre parfait : un mix de 2008 (acidité et fraîcheur) et de 2009 (opulence, tanins, matière).

Encore beaucoup de garde possible, même s'il est déjà magnifique !

2006

Millésime solaire.

Nez : Myrtille, confiture de mûres, violette. Plus expressif que le 2007.

Bouche : Plus tendu, plus d'astringence en finale et moins de matière que le 2207.

2005

Nez : Fruits noirs. Fleurs.

Bouche : Peu de volume, peu de longueur. Groseille, kirsch.

2004

Millésime froid, mais intéressant dans le Languedoc.

Nez : Haricots vert et des arômes tertiaires (vase).

Bouche : Plus frais et plus aérien que les précédents.

2003

Nez : Arômes tertiaires.

Bouche : Chocolat. Riche et caressant. Finale un peu sèche.

Un très beau vin, très équilibré.

1999

Millésime assez frais. A boire.

Nez : Un véritable nez de Bordeaux !

Bouche : Cerise noire.

Equilibre, longueur, fraîcheur et opulence caractérisent ce superbe vin.

