

Daumas Gassac : un vin de pays qui rivalise avec les grands crus



Aimé Guibert utilise tous les grands principes de l'œnologue Emile Peynaud pour élaborer un grand vin. La cuvée Henry Enjalbert : du pur cabernet-sauvignon provenant, les grandes années, des vieilles vignes. Rouge ou blanc, Daumas Gassac produit en moyenne 100 000 bouteilles par an. Le blanc allie pureté et fraîcheur.

Daumas Gassac est un mythe. Créé *ex nihilo* au début des années 70, au cœur du Languedoc, dans la haute vallée sauvage de Gassac, le domaine s'écrit depuis en lettres majuscules. Son vin classé en vin de pays de l'Hérault a les accents d'un grand cru. Le *Times* de Londres le compare à un château-latour, Gault-Millau le présente comme un château-lafite du Languedoc et le critique anglais Hugh Johnson le classe « *seul grand cru du Midi* ». Aimé Guibert, le maître du lieu, un industriel aveyronnais reconverti à la terre, se réfugie derrière l'œnologue Emile Peynaud et un terroir d'exception découvert en 1972 par le grand géographe universitaire Henri Enjalbert pour comprendre « *la naissance de ce grand cru* ».

Ici, plus qu'ailleurs, tout commence par le terroir jugé de la même veine que ceux des plus grands vignobles du Médoc.

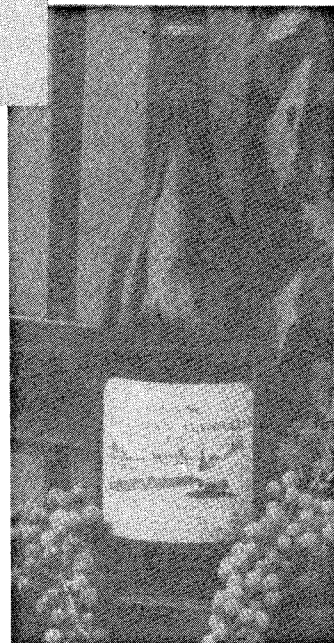
Les 27 hectares de cabernet-sauvignon et de merlot, de syrah, malbec et cabernet franc mais aussi de viognier, de chardonnay ou de petit manseng sont divisés en trente parcelles. C'est-à-dire moins d'un hectare par parcelle. Chaque pied de cabernet-sauvignon ancien est différent, les rendements sont faibles, guère plus

de 25-30 hl/ha, on n'apporte pas d'humus ni de matières organiques, on broie les sarments avant de les rendre à la terre, on préserve l'équilibre de l'écosystème et l'on produit presque un vin biologique après des vendanges effectuées à la main. Tout se passe à la vigne, la vinification n'est qu'un couronnement. Les grands principes d'Emile Peynaud sont respectés minutieusement. Aimé Guibert, son fils spirituel, y veille avec soin : « *Il faut agir en douceur sur le raisin, sans le contrarier, pour qu'il reflète le terroir et le climat. La connaissance scientifique doit être la plus pointue possible mais elle doit s'insérer à l'intérieur d'une connaissance intuitive et sensible.* »

« Comprendre le raisin à la bouche »

Daumas Gassac n'a pas d'autres secrets. On est seulement attentif. Pendant les vinifications classiques et traditionnelles « *on goûte toutes les six heures* » avant d'élever le vin vingt-quatre mois dans des barriques en fûts de chêne de Tronçay.

Le rouge 78 ? « *Un vin fabuleux, rouge vif comme un vin nouveau sans aucun signe de vieillissement, pas de couleur tuilée, pas de maturation en bouche, un signe de l'exceptionnel, un vin vinifié par*



Emile Peynaud qui peut vieillir vingt-cinq ans de plus. » Comme ces grands vins du Médoc qui peuvent « *dépasser le demi-siècle* », aime à répéter Aimé Guibert. Six mille de ces bouteilles dorment encore aujourd'hui religieusement dans la pénombre des souterrains d'un ancien moulin gallo-romain riches de vingt mille bouteilles, des rouges et des blancs, vieilles de quatre à vingt-cinq ans. Le rouge 82 ? « *Un vin dense, étoffé, superbe.* »

Le plus grand millésime de Daumas Gassac avec le millésime 94 classé par le *Wine Spectator* comme le plus grand vin au monde. Daumas Gassac est bien un mythe. ● OLIVIER GAGNEBIEN