

GAULT & MILLAU

LE VIN — ÉDITION — 2005

12 000

Vins recommandés,

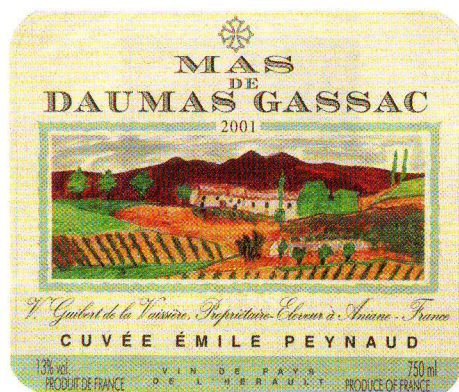
1 300

*Domaines et châteaux
sélectionnés.*

*Conseils,
prix, commentaires,
dégustation...*



LE GUIDE DES VINS



Mas Daumas-Gassac ****(*)

34150 Aniane
 Tél. : 04 67 57 71 28
 Fax. : 04 67 57 41 03
 Mèl : contact@daumas-gassac.com
 Internet : www.daumas-gassac.com

En vingt-cinq ans, Aimé Guibert a propulsé ce terroir du néant au firmament mondial. Certes le terroir est exceptionnel, la prophétie du professeur Enjalbert, qui était venu là par hasard, est entièrement vérifiée, et l'idée du cabernet sauvignon est absolument géniale, merci M. Peynaud. Mais il fallait un chef d'orchestre dévoué et visionnaire pour que ces deux idées prennent forme et se concrétisent. Aimé Guibert peut mettre sur la table tous les vins depuis 1978 et ils sont époustouflants. Quels sont les crus français ou mondiaux qui peuvent en faire autant ? Toute aussi sidérante est l'expérience du Moulin de Gassac, qui consiste à faire des bons vins dans une des coopératives les plus pauvres du Languedoc, à des prix très compétitifs sur le marché mondial. Prendre un coin perdu de l'Hérault et faire un vin compétitif avec une coopérative famélique, c'est plus qu'une leçon. Foin des paroles, les actes sont là. Le blanc 2003 est un vin souple et épicé, de corpulence moyenne avec, comme toujours, une forte personnalité. Si le rouge 2002 n'a pas le corps habituel, il joue l'harmonie et la grâce, tout comme d'ailleurs un

millésime comme 1985, toujours en grande forme. Elaborée en hommage au grand homme, la Cuvée Emile Peynaud est un vin somptueux, concentré et raffiné qui n'est qu'à l'aube de sa carrière.

Responsable : Aimé Guibert

Accès à la propriété : Direction Millau à partir de Montpellier, sortie Grignac.

Vente sur place : oui

Visite : oui

Dégustation : oui

Langue : anglais

Surface du vignoble : 45 ha
 (rouge 31,5 ha ; blanc 13,5 ha)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendange : manuelle 100 %

Cépages blancs : Chardonnay (22,5 %) ;

Petit Manseng (22,5 %) ; Viognier (22,5 %) ;

Chenin (22,5 %) ; Autres (10 %)

Production moyenne : 200 000 bouteilles

Appellation principale :

VDP de l'Hérault

🏆 VDP de l'Hérault	
2003 : 87	35 € ✂
2002 : 88	✂
2001 : 89	✂
2000 : 90	✂

🏆 VDP de l'Hérault

2002 : 88	35 € ✂
2001 : 90	100 € ✂
1995 : 91	120 € ✂
1985 : 91	276 € ✂