



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2008



Minerva

MAS DE DAUMAS-GASSAC



Mas Daumas Gassac
34150 Aniane
Tél. 04 67 57 71 28 - Fax. 04 67 57 41 03
contact@daumas-gassac.com
www.daumas-gassac.com

On a beaucoup écrit sur le mas de Daumas-Gassac. Aimé Guibert a su identifier sur Aniane des terroirs qualitatifs aptes à porter un cabernet-sauvignon non autorisé par les AOC locales. En blanc, il a également choisi de vinifier un assemblage de chardonnay, de viognier et de petit manseng qui lui interdisait l'accès à l'AOC. Son domaine produit donc un rouge et un blanc classés en vins de pays de l'Hérault qu'il a su imposer à un niveau de prix inconnu dans cette dénomination. Le blanc reçoit un élevage en cuves inox alors que le rouge est partiellement élevé en barriques. Le domaine et son producteur, ont été immortalisés dans le film *Mondovino* dans leur lutte contre l'implantation de vignes sur des zones boisées par l'Américain Mondavi. Les rouges connaissent parfois des réussites exceptionnelles en année difficile. Le rouge 2002 est là pour le démontrer.

VIN DE PAYS DE L' HÉRAULT 2006

Blanc | 2007 à 2010 | 40 € **16/20**

Derrière une attaque austère, la largeur du vin impressionne. Ce vin velouté et corpulent a été réalisé à partir de chardonnay, de viognier et de petit manseng. Sa finale vous emmène dans les senteurs de la garrigue ainsi que vers le fenouil et l'anis.

VIN DE PAYS DE L' HÉRAULT 2005

Rouge | 2007 à 2010 **15/20**

Le rouge de Daumas-Gassac en 2005 a une attaque sur le foin séché et les épices. La finale épicée et sur les cuirs est d'une longueur exceptionnelle et ne laissera pas indifférent. Ce 2005 est un vin de civilisation.

VIN DE PAYS DE L' HÉRAULT 2002

Rouge | 2007 à 2010 **18/20**

2002 a un tanin velouté et frais, absolument raffiné. Ce millésime que l'on n'attendait pas à ce niveau a pris un régime jubilatoire, très moka. Il est à boire immédiatement sur son velouté actuel et montre l'onctuosité qu'il était possible d'atteindre.

Rouge : 35 hectares ; cabernet sauvignon 50%, merlot 4%, cabernet franc 3%, syrah 2%, malbec, tannat, pinot noir. **Blanc** : 15 hectares ; viognier 10%, petit manseng 8%, chardonnay 6%, muscat.

Production totale annuelle : 200 000 bt. **Visite** : du lundi au samedi : 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30