

# MAS DE DAUMAS GASSAC



# MOULIN DE GASSAC

Haute vallée du Gassac  
34150 ANIANE / FRANCE

Tel. : 04.67.57.71.28 Fax : 04.67.57.41.03  
prives@daumas-gassac.com  
www.daumas-gassac.com

## Guide des vins Dussert - Gerber

**GUIDE  
DUSSERT-GERBER  
DES  
VINS  
2012**

**ANIANE** 34150

**MAS DE DAUMAS-GASSAC**  
Aimé Guibert  
Tel. 04 67 57 71 28  
Fax. 04 67 57 41 03  
e-mail : contact@daumas-gassac.com  
www.daumas-gassac.com

À la tête des Premiers Grands Vins Classés, j'aime bien Aimé Guibert, qui peut être satisfait du chemin parcouru depuis 1970, quand il s'est passionné pour cette terre de la vallée de Gassac, plantant du Cabernet-Sauvignon allié à 9 autres cépages dont le Cabernet franc, le Carignan, le Tannat, le Merlot, le Malbec, la Syrah, le Pinot noir et le Cinsault, persuadé qu'un grand vin est issu d'une multiplication de cépages. Dans ce beau domaine de 40 ha de vignes plantées sous forme de petites clairières, il a ainsi élevé "son" vin et réussi son challenge.

- **EXCLUSIF : le TOP des VIGNES** 154 prix d'excellence, 202 satisfactions
- **BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOIS** NOUVEAUX CLASSEMENTS, les meilleurs
- **La vraie qualité des derniers cépages** cédents et quand les boire
- **Du plus grand au plus modestes** prix-typicité, les crus authentiques
- **1130 producteurs** triés sur le volet

Daumas Gassac, c'est d'abord un terroir exceptionnel découvert dans les années 1970 par le grand savant Henry Enjalbert, titulaire de la chaire de géographie à l'Académie de Bordeaux (Décédé en 1983 en terminant son monumental ouvrage sur le Saint-Émilion). Henry Enjalbert a découvert qu'il existait au milieu du massif de l'Aibous-sas, sous le manteau épais de la garigue, une quarantaine d'hectares d'un sol profond, parfaitement drainé et pauvre en humus et matières végétales, riche en oxydes minéraux (fer, cuivre, or...). Ce terroir de grèzes glaciaires accumulées par les vents lors des glaciations de Riss, Mindel et Guntz, apportent les trois éléments qui conditionnent l'existence d'un grand cru : sols profonds où les racines de la vigne peuvent descendre s'alimenter en profondeur; sols parfaitement drainés où les racines de la vigne ne rencontrent jamais d'humidité; sols pauvres qui exigent de la vigne souffrance et effort pour créer les arômes rares... L'exposition du vignoble sur pentes Nord accentue l'effet du micro climat froid, en réduisant, surtout pendant l'été, les heures d'ensoleillement. C'est ce micro climat qui retarde la floraison de la vigne de près de trois semaines sur la moyenne du Languedoc.

Si la découverte du terroir doit tout à Henry Enjalbert, la définition des procédures de vinification et d'élevage doit tout à Emile Peynaud, l'un de mes propres "professeurs" : vinification médocaine, longues fermentations et macérations (trois semaines), élevage bois durant 12 à 15 mois dans des barriques bourguignonnes et bordelaises de 1 à 7 ans, collage léger à l'albumine d'œuf, pas de filtration...

On est donc loin des élevages idiots à "2006" en barriques neuves, et on comprend mieux alors ce splendide Vin de Pays rouge 2009, avec des arômes très présents d'épices, de cerise confite, de mûre, de réglisse et de violette, bien structuré et gras en bouche, ample, de très belle évolution. (35 €). Superbe 2008, aux parfums de sous-bois et d'épices, aux arômes de fruits confits, avec beaucoup de gras et de rondeur, des tanins denses mais bien fondus, un grand vin d'évolution lente mais qui sait séduire dès sa jeunesse. Le 2007, de couleur intense, avec des tanins très présents, d'une structure soutenue, très charnu, avec ces nuances de fruits noirs confiturés, de cuir, de sous-bois, prometteur, bien sûr. Le 2006, racé, un beau vin concentré, au nez puissant, tout en nuances aromatiques où dominent la réglisse et les épices, de bouche riche, de longue garde. Le 2004 est très classique, racé, de belle couleur rubis, riche et fruité, velouté, au nez

dominé par les épices et les petits fruits rouges à noyau, tout en bouche, de grande évolution. Le 2003, aux nuances d'épices, de fruits noirs, de bois et de vanille, de bouche complexe et intense, aux tanins riches et soyeux à la fois, est un grand vin concentré qui mérite de la patience, même s'il peut s'apprécier sur le fruit de sa jeunesse. Le 2001, au nez puissant, tout en nuances aromatiques où dominent la mûre, la réglisse et les épices, est de bouche riche, et commence à s'ouvrir. Le 2000 est de robe pourpre, aux notes d'humus, de pruneau et de cassis, encore très jeune, de grande évolution.

Il y a aussi Le Daumas blanc : vinification originale comprenant une macération pelliculaire à 10° pendant cinq à sept jours, fermentation sous inox à 20/25° pendant trois semaines, filtration aluvionnaire sur terre fossile, ensuite retour dans l'inox ; enfin, une seconde filtration de sécurité sur plaque avant la mise en bouteilles. Ce blanc 2010, un grand vin fin et parfumé, dense et racé comme il le faut, ample en bouche, très riche et subtil, qui sent les noisettes et la pêche blanche, subtil et persistant, d'une grande fraîcheur en bouche (35 €). Très distingué, le blanc 2009 est un grand vin, de belle robe soutenue, où s'entremêlent des senteurs de pêche, de fruits jaunes mûrs et de bruyère, gras et volumineux en bouche, de très belle évolution. Superbe 2008, hors normes, où l'on retrouve toute la force de son terroir, dense et racé comme il le faut, avec un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité, d'une finale longue avec de subtiles notes d'agrumes, de musc et de fleurs, d'excellente garde.

Dans un autre style, pour tous les jours, on se fait plaisir avec le Guilhem rouge, aux arômes de violette et de mûre, frais en bouche, bien charpenté, un vin "comme autrefois", qui bénéficie, d'un rapport qualité-prix-plaisir sans concurrence. Pas la moindre hésitation.

**Carbonique (Gaz)**  
Ou CO2. Il se dégage naturellement au cours de la fermentation du vin.

**Acidité fixe**  
Ensemble des acides organiques et minéraux (tartriques, maliques et citriques), évalué par la différence entre l'acidité totale et l'acidité volatile.

**Capéine**  
Cette protéine, contenue du phosphore, généralement provenant du lait, est employée pour clarifier les vins et les protéger de la maturation.