

MAS DE DAUMAS-GASSAC

Aimé Guibert
Tél. 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 quand on savoure son grand Vin de Pays rouge 2004, très classique, racé, de belle couleur rubis, riche et fruité, veauté, 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. Le 2000 est de robe pourpre, aux notes d'humus, de pruneau et de cassis, encore très jeune, de grande évolution. Pour s'en apercevoir, ce 96 remarquable actuellement, intense en couleur et en arômes, tout en bouche, avec ces notes subtiles et intenses d'humus et de petits fruits rouges surmûris. Le 90 se goûte tout aussi bien, de couleur pourpre intense, très parfumé (mûre, poivre, cacao...), associant puissance et finesse, gras et intensité. Le 82 est à maturité, d'une grande complexité d'arômes (musc, cuir...), avec ces notes très caractéristiques et persistantes de fumé et d'épices, aux tanins puissants mais très fins, harmonieux. Le blanc 2005 est réellement exceptionnel, hors normes, où l'on retrouve toute la force de son terroir, 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, formidable. Dans un autre style, pour tous les jours, on se fait également vraiment plaisir avec son Guilhem rouge, aux arômes de violette et de mûre, frais en bouche, bien charpenté, un vin "comme autrefois", précise-t-on ici, et qui bénéficie, en plus, d'un rapport qualité-prix-plaisir sans concurrence. Pas la moindre hésitation.

LE GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2008

Des vins
selectionnés
sans
concession

■ ALBIN MICHEL