

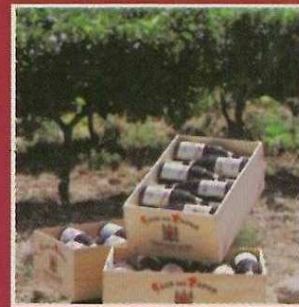
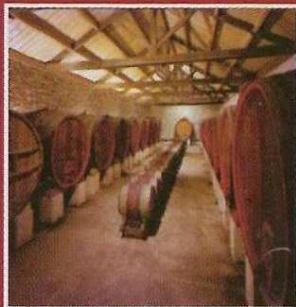
France
ART DE VIVRE

NOUVEAU

Les meilleurs vins de France

2010

Les
Guides
Lafont
presse



150 bons plans à tous les prix

Sélection exclusive :

Bonnes adresses,
Bio, vigneron
et crus d'exception...

Lafont
presse

L 18558 - 6 - F: 15,00 € - RD



www.lafontpres

MAS DE DAUMAS GASSAC

DAUMAS GASSAC 2008

24

La politique du meilleur

Note : 95

Dans le Languedoc, la famille Guibert de la Vassière (Aimé en particulier), fondatrice du Mas de Daumas Gassac, est célèbre pour trois raisons. D'abord, parce qu'elle fait partie des précurseurs ayant réussi à valoriser les terroirs locaux et à hisser les vins de leur région parmi les meilleurs du monde, créant ainsi une richesse nouvelle. Ensuite, parce qu'elle a permis au grand public de percevoir que la vigne était aussi un combat politique, c'est-à-dire épique, acharné, plein de venin, de mensonges, de trahison et d'enjeux financiers, lors du bras armé, victorieux, qui l'opposa à la multinationale du vin Mondavi. Enfin, car Aimé est un authentique fada. Un illuminé qui a produit l'une des réussites les plus originales et les plus spectaculaires dans le monde du vin, en plantant du viognier, du chenin, du chardonnay et du petit manseng au milieu de la forêt. Ses simples "vin de pays", une dénomination à laquelle la famille tient par-dessus tout, comptent indubitablement parmi les authentiques vins de rêve, qui défient le temps, qui font chanter les poètes, qui donnent à voir la jeunesse et la beauté là où il ne devrait y avoir que la désolation et la mort. Un vin de vie !

Mas de Daumas Gassac

Haute Vallée du Gaussac

34150 Aniane

Tel : 04.67.57.88.45.

Région : Languedoc-Roussillon**Appellation :** Vin de pays de l'Hérault**Cépages :** Viognier (25%), Chenin (25%), Chardonnay (25%), Petit Manseng (25%)**Couleur :** Blanc**Température de service :** 9°C**Garde :** 2023**Carafe :** 30 minutes**Prix :** 32 à 38 €

Le vin : Deux druides se tiennent debout, au sommet d'un château-fort. A coup de sortilèges, ils rivalisent pour embellir la plaine en contrebas : ruisseaux, arbres fruitiers géants, parterres de fleurs de toutes les couleurs sortent du néant pour créer un paradis sur Terre. La robe est jaune clair aux reflets verts, sans graisse, sans larmes, sans tristesse. Le bouquet est très aromatique, d'une complexité prodigieuse. Il exhale d'abord avec raffinement l'hydrocarbure, ce qui n'est déjà pas banal. Puis, il se décore d'écorces d'agrumes et de fruits secs. Enfin, la roche, la noix fraîche et la menthe se dévoilent. Identiquement au nez, la bouche, vivifiante, laisse s'exprimer tous les cépages de l'assemblage.

La gomme de pneu s'attendrit sur de la roche fouettée par les embruns. Elle se marie en grande pompe avec du pamplemousse blanc, qui gagne en chaleur grâce aux épices grises, encore timides. Les pulpes juteuses mélangées à de l'amande pilée contiennent une légère sucrosité, qui s'étire longuement et horizontalement en finale. Et, quand on pense les perdre de vue, apparaissent comme par enchantement des fruits mûrs, amples (ananas), supportés par un très beau citron jaune de Menton, du miel et du Lys. Un merveilleux vin de gastronomie. Déjà proche de la perfection, il va pourtant continuer d'embellir.

Les accords : Les crevettes à la tahitienne, les lasagnes de saumon à la crème et poireaux, la noix de veau en sauce blanche et champignons, les cailles ou grives rôties pochées au vin et aux épices, les chaumes, les vieux broccius, les pèlardons des Cévennes et les bleus tendres.

Autres vins exceptionnels :

Daumas Gassac Rouge 2007 – 30 à 40 €