

James Turnbull

Les plus grands VINS de France

- ▶ Les 220 plus grands vins de France
- ▶ Histoire des domaines
- ▶ Viticulture et vinification
- ▶ Arômes et goûts
- ▶ Capacités de garde
- ▶ Associations gastronomiques
- ▶ Les meilleurs millésimes
- ▶ Adresses des domaines
- ▶ Prix des vins sélectionnés



Flammarion

**LANGUEDOC-
ROUSSILLON**
Vin de pays de l'Hérault

• *Vin sélectionné :*
Mas de Daumas Gassac
Blanc de Blancs

• *Cépages :*
petit manseng 30 %, viognier 30 %,
chardonnay 30 %, chenin, sercial et
dix autres cépages 10 %

• *Âge des vignes :*
10 ans minimum

• *Géologie :*
calcaire

• *Superficie du vignoble :*
13 hectares

• *Production moyenne :*
50 000 bouteilles

Les meilleurs millésimes :

2001, 2000, 1998, 1995, 1994, 1992,
1988, 1986, 1985, 1983, 1982, 1980

Mas de Daumas Gassac

Haute Vallée du Gassac

34150 Aniane

Tél. : 04 67 57 71 28

Internet : www.daumas-gassac.com

Le mas de Daumas Gassac se situe près
de la D32, à mi-chemin entre Gignac et
Aniane, indiqué par un panneau.

• *Propriétaire :* Véronique Guibert de
la Vaissière

• *Vente sur place :* oui

• *Visites :* 10h-12h, 14h-18h

• *Prix :* ★★



MAS DE DAUMAS GASSAC

Étant donné que la demande mondiale de bon vin, déjà forte, ne fait que croître, on aurait pu imaginer que toutes les bonnes terres viticoles de France seraient déjà identifiées et en production. Il semble en effet peu probable qu'un domaine viticole capable d'élaborer des grands vins puisse encore être créé à partir de rien. C'est pourtant le cas de l'extraordinaire mas de Daumas Gassac, dans l'Hérault. La majeure partie de sa production est rouge, mais un grand vin blanc, très original, est également conçu dans ses chais.

Une découverte remarquable

Le créateur du mas de Daumas Gassac est le charismatique Aimé Guibert. Dans les années soixante-dix ce dernier, qui s'y connaissait peu en vin, acquit le mas pour sa famille. Il se trouve qu'il fréquentait Henri Enjalbert, titulaire de la chaire de géographie à l'académie de Bordeaux.

Lors d'une visite au mas, Enjalbert remarqua le sol du domaine, d'un type remarquable et rare, déclara-t-il à son hôte, capable de produire des vins d'une qualité exceptionnelle. Encouragé par son ami, Guibert – qui n'est pas homme à refuser un défi – a commencé à se renseigner sur le vin et la vinification, a planté des parcelles et a persuadé le célèbre œnologue bordelais Émile Peynaud de le conseiller sur les vinifications. En quelques années, ses vins étonnèrent tous ceux qui les dégustaient.

Un terroir exceptionnel et rare

L'intuition d'Enjalbert était bien fondée. Le terroir, fait de grèzes glaciaires accumulées par les vents, est remarquable par sa profondeur, son drainage, sa pauvreté en matière végétale et sa richesse en oxydes minéraux. Le microclimat est également hors du commun : la haute vallée du Gassac est exceptionnellement fraîche dans cette région écrasée par le soleil. Cela permet aux vignes de se reposer la

nuît et de produire un raisin bien équilibré. De plus, le chai est situé au-dessus de deux sources d'eau glacée, ce qui crée une climatisation naturelle ralentissant les fermentations et contribuant à la finesse et à la délicatesse aromatique des vins. Les parcelles de vigne sont exposées au nord. Guibert s'est donné de la peine pour protéger la garrigue environnante, créant de petites parcelles de vigne de sorte que les senteurs des arbustes enrichissent les arômes du vin. Les rendements modérés, la culture organique et l'utilisation de vignes non clonées faisaient tous partie de son projet.

Blanc de Blancs

Il planta ses parcelles de beaucoup de cépages, y compris certains étrangers à la région. Le cocktail qui compose le blanc de Daumas Gassac en fait un vin fort aromatique, dont la complexité et la richesse sont soulignées par une macération pelliculaire à 5° durant huit jours, avant une fermentation lente dans des cuves inox et un passage en chêne neuf de quatre à huit semaines. Des nuances d'abricot, de poire et de violette indiquent la présence du petit manseng et du viognier, puis le caractère riche du chardonnay se fait reconnaître, avec un léger accent de garrigue. Quel vin intrigant ! Il forme un apéritif original, mais s'attable volontiers en compagnie de plats d'asperges ou d'aubergines, ou de plats de poisson ou de viande blanche aux légumes méditerranéens. Délicieux dans le fruité parfumé de sa jeunesse, il se développe de façon très intéressante au cours des années. Après dix ans en bouteille, le millésime 1990 avait revêtu une belle robe or jaune et des arômes de miel et de compote de pommes, avec une nuance subtile et raffinée de noisette colorant sa longue persistance. Est-il meilleur jeune ou vieux ? C'est une question de goût individuel !