

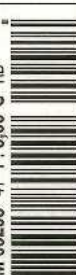
GAULTE MONTPELIER

le plaisir se cultive

41

GAULTE
MILLAU

M 05298-41 - F: 5,00 € - RD



FÉVRIER/MARS

2010

SPÉCIAL
VINS DU SUD
130 VINS À PARTIR
DE 4,20 €

Pic Saint-Loup, Béziers, Narbonne

MONTPELLIER

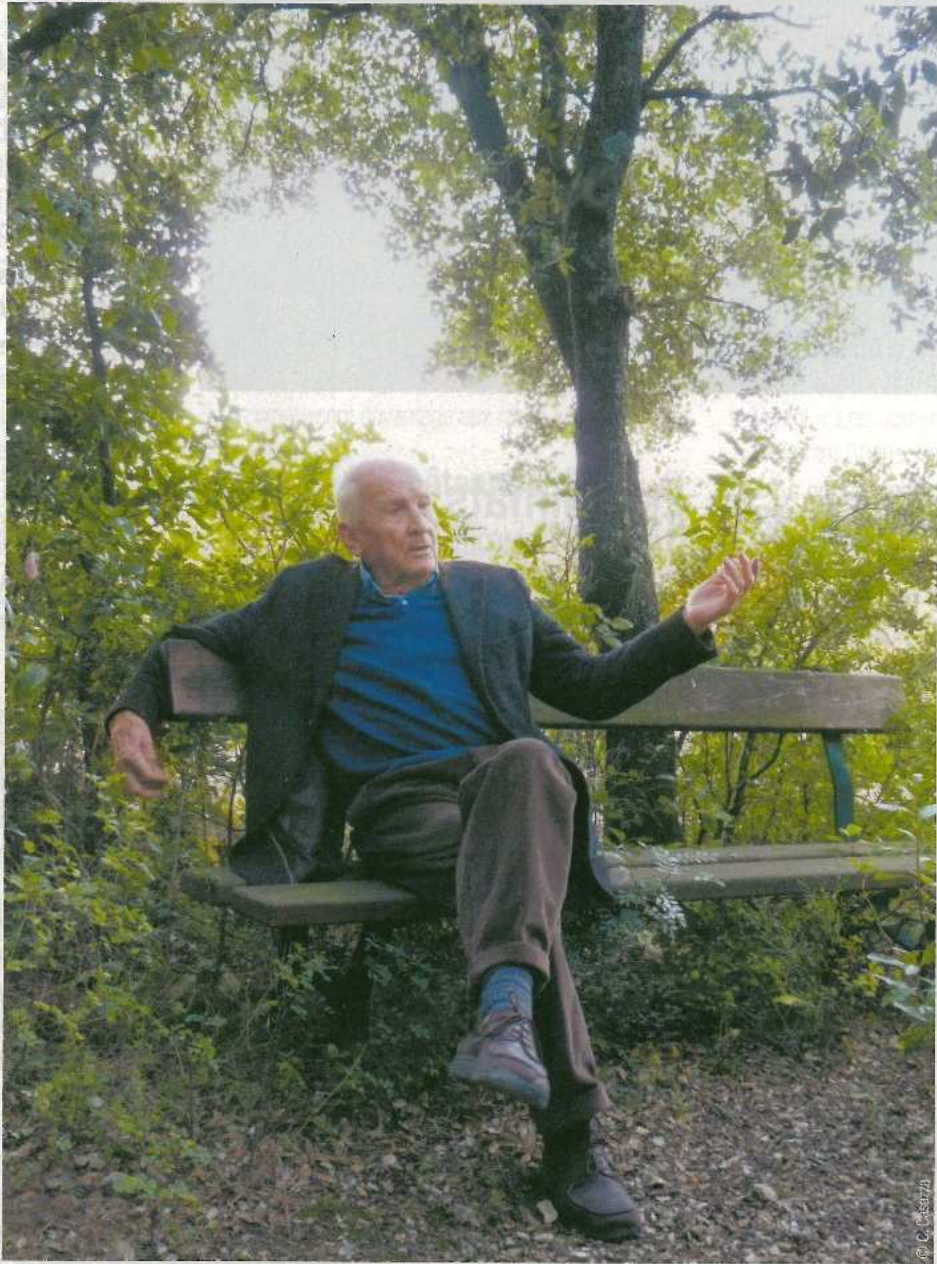
BISTROTS, BARS À VINS, RESTOS À MOINS DE 30 €,
TABLES CRÉATIVES, HÔTELS, CAVISTES, PRODUCTEURS...

Nos 80 adresses gourmandes

GM

Vinisé Montpellier :
010 évier 2010 LANGUEDOC

Aimé Guibert, l'anti-Yankee



« Le premier bonheur
c'est de boire ce qu'on aime. »

LES PLUS BEAUX FAITS D'ARMES DE CE JEUNE HOMME DE 85 PRINTEMPS QUI S'EST TOUJOURS PLU À REMETTRE EN CAUSE L'ORDRE ÉTABLI ? AVOIR PLANTÉ SUR LES COTEAUX D'ANIANE, DANS L'ARRIÈRE-PAYS HÉRAULTAIS, DES CÉPAGES BORDELAIS, EN MAJORITÉ DU CABERNET-SAUVIGNON « FOUTANT LA RÉVOLUTION DANS LES VINS DU PAYS ». ET AVOIR FAIT FUIR MONDAVI, L'AMÉRICAIN, DE SES TERRES DU LANGUEDOC...

Propos recueillis par Christophe Casazza

Propriétaire du Mas Daumas Gassac, situé sur les contreforts des Cévennes, une des créations les plus spectaculaires de ces trente dernières années dans le monde du vin, Aimé Guibert est un aveyronnais alerte du haut de ses 85 printemps. Sa première reconnaissance date de 1982... Gault Millau qualifiait alors Daumas Gassac de « château Lafite du Languedoc » ! Pourfendeur de l'ordre établi, il s'est notamment illustré dans le film *Mondavino* de Jonathan Nossiter en s'opposant aux vins industriels du groupe Mondavi. Malgré des débuts difficiles en France et de nombreux détracteurs, il faut reconnaître que cet irréductible original, fier et frondeur a su, avec la complicité de son ami œnologue Emile Peynaud, donner ses lettres de noblesse au vignoble languedocien. L'homme se dit convaincu que la nature et les espaces sauvages participent à la qualité du vin... Nous l'avons interrogé sur ses intuitions et ses convictions. Un brin homme d'affaires, mais surtout grand amoureux de la nature, il entretient une relation presque religieuse avec ses vins. C'est « dans son bureau de méditation » qu'il nous a reçus. Là, au dernier étage de sa colline, à ciel et à cœur ouverts.

GAULT MILLAU : POURQUOI FAIRE UN VIN BORDELAIS DANS LE LANGUEDOC ?

AIMÉ GUIBERT : J'ai planté les premières vignes en foutant la révolution à Montpellier. Parce qu'il y a de beaux cépages, ici. Mais je n'aime pas le vin du Midi et j'ai horreur du vin de Bourgogne. Le pinot, je ne peux pas le boire. Je n'aime qu'un vin : le bordeaux. Toute ma jeunesse j'ai vu mon père ramener ses bouteilles de Bordeaux. C'est comme ça que mon palais s'est fait, alors je suis allé chercher les bois qui font les vins que j'aime.

G. M. : C'EST QUAND MÊME UN COUP DE GÉNIE, D'UNE CERTAINE MANIÈRE ?

A. G. : Le génie, c'est la vallée du Gassac. Une vallée située au milieu du Languedoc et qui, au mois d'août, toutes les nuits, passe à une température comprise entre 0 et 6 °C.

Trouvez-en une autre ! Ce vin n'existerait pas ici, s'il n'y avait pas ce climat. Là oui, j'aurais fait une connerie sans nom.

G. M. : EN QUOI CONSISTE LA RECETTE DE VOTRE SUCCÈS ?

A. G. : Plus je vieillis, plus je crois qu'il n'y a qu'une règle, souvent oubliée : l'amour. Que ce soit à l'égard des femmes, à l'égard des produits, à l'égard du climat, des distractions de la vie. Mais actuellement, avec tous les baratins médiatiques, il y a une espèce de perversion... Pourtant c'est fondamentalement très simple, mais on se complique bien la vie. En fait, le premier bonheur c'est de boire ce que l'on aime quand on se met à table. Je ne fais rien d'autre que dire : « Vous allez boire un vin de cabernet-sauvignon du Languedoc », c'est tout. Si ça vous rend heureux tant mieux sinon, allez voir ailleurs !

G. M. : QUE FAUDRAIT-IL FAIRE, SELON VOUS, POUR ALLER DANS LE BON SENS ?

A. G. : Ce qui me paraît essentiel, c'est de tourner le dos à cette grossièreté que nous ont inoculée les Américains. Ce chiffre d'affaires à travers lequel on vous juge. Non ! Le principal c'est la beauté de la chose et dans bien des domaines, la France peut vous donner des choses exquis. Mais il faut oublier le mot quantités et accepter ce que la nature nous donne comme rendements évidents et spontanés. On détient une carte de qualité en matière de produits alimentaires, dans un monde qui bouffe mal. On a une carte fabuleuse et on ne la joue pas ! C'est l'attitude la plus folle que l'on puisse concevoir. On vit dans une société affichant des objectifs qui ne sont jamais basés sur l'épanouissement de l'homme. Une société qui pousse les hommes à faire de l'argent au lieu de faire du beau.

G. M. : LE BIO, C'EST QUAND MÊME UN PROGRÈS DANS CE SENS ?

A. G. : Ce qui relevait de la sagesse est maintenant devenu une doctrine. C'est positif

quand même. Mais le bio me fait rigoler, parce que je suis bio depuis que je suis né. Je l'étais quand je fabriquais les plus belles peaux du monde et je le suis à travers un vin qui est complètement naturel.

G. M. : QU'EST CE QUI VOUS REND HEUREUX ?

A. G. : De mes voyages j'ai ramené des pieds de vigne, ce qui fait que je cultive actuellement cinquante cépages. Je suis un anormal, je suis un délirant. Mais je suis content de les saluer ces pieds ! Surtout en septembre quand les fruits mûrissent. C'est extraordinaire de voir tel cépage d'Arménie ou tel cépage du Liban, qui sont des beautés. Simplement la beauté du fruit, sa couleur. Moi, ça me permet de faire revenir un paquet de souvenirs.

G. M. : COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DU VIN EN FRANCE ?

A. G. : Je ne vois rien du tout. L'humanité et la France ont vécu depuis 2000 ans dans une religion de la beauté et maintenant, vous êtes stupide si vous n'avez pas d'argent. Donc c'est fini, tout est condamné, on va dans le mur ! Pourtant Sarkozy n'a qu'un mot à dire pour faire revivre les métiers et casser l'argent maître. Mais ceux qui tiennent ce discours aujourd'hui sont bons pour l'asile, ce sont des délirants. Je me sens délirant de dire ça, mais c'est une conviction profonde.

G. M. : QUE CONSEILLERIEZ-VOUS AUX JEUNES QUI DÉBUTENT ?

A. G. : Ce que je vais vous répondre n'a plus rien à faire dans le monde moderne. Fondamentalement, l'allié décisif c'est la plante, le sol et le climat. Si vous vous appuyez sur eux, vous risquez de faire de grandes choses. La France est le pays surdoué pour le meilleur blé de la terre, le meilleur fruit, la meilleure luzerne... Mais elle détruit tout : pognon, pognon.

G. M. : UNE FOIS DISPARU, QUE VOUDRIEZ-VOUS QUE L'ON DISE DE VOUS ?

A. G. : Ah ça, je m'en fous complètement ! Je suis un grand amateur de poésie et l'éphémère, c'est la vie humaine. De toute manière si l'on regarde en arrière, tous les politiciens, tous les banquiers, tous les gros cons importants et riches, on va les oublier - pour ne se souvenir que des poètes maigres et mal compris. ♦

Aimé Guibert,

Petite verticale des vins d'Aimé Guibert *Daumas Gassac de 1982 à 2008*

On appréhende tellement mieux la personnalité des vins d'Aimé Guibert et leur évolution sur la durée en les dégustant ! Un réel plaisir que cette petite verticale (le même vin dégusté sur plusieurs millésimes, en l'occurrence 2008, 2007, 2000, 1982). Un voyage dans le temps qui permet de mieux cerner les caractéristiques de ce cru, certes très plaisant à boire sur la jeunesse du fruit malgré des tanins encore bien présents mais qui offre potentiel de garde excellent aussi.

Les vins du Mas Daumas Gassac sont issus exclusivement de vignes plantées au sein de petites clairières d'un demi à un hectare au maximum, entourées de plus de 1500 hectares de garrigue sauvage. Plus de trente variétés de vignes non clonées ont été complantées depuis 1971 par la famille Guibert, mais les vins sont toujours issus à 60 % du cabernet-sauvignon, complété le plus souvent par une vingtaine d'autres cépages. Les rendements sont naturellement faibles, soit 37 hectolitres par hectare en moyenne.

Mise en bouche

En guise de mise en bouche, nous avons débuté par le millésime 2009 dégusté sur cuve, avant assemblage. Le 2009 est bigrement prometteur, avec déjà un immense potentiel aromatique, de la puissance et une belle capacité de garde. Petit côté amusant : la touche bordelaise liée au cabernet-sauvignon - présent en majorité dans chacun des vins rouges - propose de beaux accents chauds et méditerranéens de type syrah. Remontée dans le temps. Nous avons ensuite remonté le temps. D'abord doucement, en dégustant le 2008 et le 2007. Puis sur deux décennies pour finalement rejoindre la genèse du vin, au début des années 1980.

Mas Daumas Gassac ROUGE

1982. La couleur est encore très dense, moins sur l'encre et davantage orangée. Le nez est très animal avec des notes de lys, de sous-bois, de menthol, d'épices, de fleurs séchées et de lièvre. La bouche est d'abord un peu austère. Après cinq minutes cependant, le vin a déjà évolué : il est moins abrupt et les tanins devraient se fondre une deuxième fois. Un vin à carafier délicatement avant dégustation. **18/20.**



Mas Daumas Gassac ROUGE

1990, 79 €. La robe d'une belle texture est pourpre orangée. Le nez est bien structuré avec des arômes d'animal, de cerise noire, de prune cuite sur fond de sous-bois et de poivre. La bouche d'une belle densité et très bien équilibrée est d'une grande classe. Les tanins y sont ronds et magnifiques et ils enveloppent le palais aux saveurs de fruits noirs, de bois de santal, de cachou, de cacao et de viande rôtie. La finale est persistante et déborde de gourmandises aromatiques. Ne pas carafier. **18,5/20.**



Mas Daumas Gassac ROUGE

2000, 38 €. La couleur est déjà bien évoluée, tendance marron avec des franges orangées. Le cabernet a repris le dessus. Le nez est floral, végétal et complexe. Il s'ouvre sur les fruits confits, l'orange sanguine et la pâte d'amande, avec des notes mentholées, une pointe d'anis, de cachou, de sous-bois et de violette. La bouche est bien équilibrée, complexe, expressive, chaleureuse ; la texture est magnifique. Notes tertiaires de cuir et d'animal en finale. Un vin à ne pas carafier. **17/20.**



Mas Daumas Gassac ROUGE

2007, 35 €. Le nez propose les arômes d'une alléchante confiture de cerises noires, cédant peu à peu la place au cuir, à l'humus, à la tomate séchée et à la terre. La bouche apostrophe la gourmandise et les fruits noirs se partagent le palais avec le zan et la réglisse. Les tanins commencent à s'arrondir : l'astringence devrait disparaître avec les années. Un vin à l'avenir très prometteur. **17/20.**



Mas Daumas Gassac ROUGE

2008, 35 €. Au service, on note déjà de la densité. Le nez, complexe, présente des accents méridionaux, ce qui est intéressant pour un vin à majorité cabernet-sauvignon (cépage bordelais par excellence) ; il offre d'admirables notes de cerises bien mûres et cuites, de cassis. La bouche est souple, soyeuse, chaleureuse, bien équilibrée avec un peu d'acidité. On y retrouve la cerise confite, la réglisse. La finale est puissante, sur la typicité du cabernet-sauvignon. **17/20.**

