

Daumas-Gassac l'excellence en Languedoc

Nous entamons le tour de France des vins de garde par une propriété unique en son genre. Les vins du mas de Daumas-Gassac n'entrent pas dans la liste des appellations d'origine contrôlée (AOC), laquelle s'enrichit pourtant de quelques petits crus en quête d'excellence au fil des ans. En blanc comme en rouge, il ne s'agit ici « que » des vins de pays, le vigneron ayant refusé de s'enfermer dans une appellation qui ne prendrait pas en compte ses cépages atypiques en Languedoc et les particularités des terres rouges d'origine glacière de son vignoble au pied du Larzac.

Gantier à Millau, Aimé Guibert s'est reconverti dans la vigne dans les années 1970 en achetant le mas de Daumas-Gassac à Aniane. Le géographe Henri Enjalbert lui fait alors savoir qu'il dispose d'un terroir exceptionnel dans ce coin de l'Hérault. L'œnologue Emile Peynaud l'accompagne dans son choix de planter 70 % de cabernet-sauvignon, le cépage qui fait la gloire des vins rouges du Médoc. En blanc, Peynaud refuse de conseiller Guibert, lequel s'en remet à son propre flair. Il plante du chardonnay, du Viognier, du Chenin et du Petit Manseing à hauteur de 90 % pour la structure et la longévité des vins. Mais y ajoute une multitude de cépages du pourtour méditerranéen pour créer un bouquet d'arômes. Comment décerner une AOC à de tels vins ? Ils n'entrent dans aucun cadre. Sauf qu'ils sont excellents et que l'on peut les garder longtemps en cave.

Ils sont chers aussi. Plus de 40€ la bouteille, quand on en trouve chez son caviste. Pour l'essentiel, les vins de cette propriété se vendent en primeur. Pour en bénéficier, il suffit de figurer sur la liste des clients de la maison après un passage à la propriété. Ensuite, on reçoit un

courrier à la fin de l'été. Il faut alors passer commande avant le 31 octobre au tarif des vins primeur, soit moins de 20 € la bouteille. On paie à la commande et la livraison est possible dès avril de l'année suivante. Le blanc est issu de la dernière récolte, le rouge de celle de l'année d'avant. Concrètement, si vous commandez du blanc et du rouge en 2010, on vous livrera du blanc de 2010 et du rouge de 2009 dès le printemps 2011.

J'ai découvert ce mas, il y a une dizaine d'années, quand le richissime Américain Robert Mondavi voulait louer pour 99 ans le massif boisé qui assure un micro climat au vignoble de la famille Guibert. L'Américain entendait tout défricher et planter 300 d'hectares de vigne. Pour faire le même vin que Guibert disait-il et l'exporter aux États-Unis. Le film Mondovino évoque cette bataille épique qui fit perdre sa mairie au maire socialiste d'Aniane, au profit d'un conseiller sortant communiste. Après quoi, Mondavi rentra chez lui.

Restent les vignes du mas de Daumas-Gassac dans leur écrin de verdure boisée. Avant de goûter un rouge de cette propriété, mieux vaut le carafier durant quelques heures. À moins de deux ans de bouteille il peut se boire sur le fruit. Après sept à huit ans de cave, il devient un autre vin, puissant et suave à la fois. Viandes rouges grillées et gibiers à poil l'aident alors à libérer tout son potentiel gustatif.

Si vous passez du côté de Saint-Guilhem-le-Désert, faites un crochet par le mas de Daumas-Gassac pour vous inscrire sur la longue liste des fidèles dévots de ce vin rare et authentique. ■

GÉRARD LE PUIIL

Mas de Daumas-Gassac - Tél.: 04 67 57 71 28
Mail: contact@daumas-gassac.com
Site Internet: www.daumas-gassac.com