



À la tête du Mas de Daumas Gassac, Aimé Guibert a transmis à ses vins son caractère bien trempé. Terroir, climat, cépages, élevage... Il a frappé du sceau de l'originalité des blancs qui ont incarné le renouveau du style languedocien.

Mas de Daumas Gassac

Un blanc d'auteur

Par Pierre Casamayor

S'il existe des vins d'auteur, le blanc du Mas de Daumas Gassac en est bien l'archétype. Certes, Aimé Guibert répète à l'envi qu'il n'est qu'un vigneron au service d'un terroir original, mais ce faux modeste oublie de préciser qu'il a créé *ex nihilo* le plus célèbre domaine du Languedoc. Car ici, Aimé Guibert a tout imaginé, aidé dans sa folle entreprise par Émile Peynaud, pape de l'œnologie moderne.

Une collection de cépages
Si Aimé Guibert s'est installé dans la vallée d'Aniane c'est évidemment pour son terroir marqué par des sols calcaires du Lutécien (les sols de grèzes rouges sont réservés aux vins de même couleur), mais c'est surtout pour son microclimat propre à atteindre la complexité qui se dégage de ces vins. Un effet de piémont qui induit des nuits fraîches, des vents qui apportent l'air froid nocturne accumulé sur le plateau du Larzac, ce qui donne des alternances de températures entre le jour et la nuit idéales, atypiques dans la fournaise languedocienne. Sur ce site inspiré, le vigneron a choisi de planter des cépages

tout aussi atypiques, en prenant comme modèles les grands vins blancs de France. Viognier, chardonnay, petit manseng, chenin, sémillon et petit courbu composent la base des assemblages, épaulés par du muscat, du sercial, de la petite arvine et une collection de cépages européens comme le voskeat et le zylaska arméniens, le godello portugais, l'albarino de Galice, le krhakouna géorgien, le fiano d'avellino italien, le neherleschol (cépage biblique) et le zulaska croate.

Autre apport de créateur, la vinification "collective" des cépages dans de petites cuves avec levures indigènes, pour obtenir des arômes "en synergie", avec apparition de senteurs originales, ignorées des cépages purs.

Même les grands créateurs peuvent tâtonner. Les élevages du vin blanc ont débuté dans



Mas de Daumas Gassac blanc 1996 : un grand millésime caressant, tout en vibrations.

la barrique, mais Aimé Guibert a vite compris que le bois masquait plutôt ce que son vin avait de particulier. Diminution progressive du bois donc, jusqu'en 2000 où il disparaît complètement. La pureté y a gagné ce que la mode y a perdu.

Bien vivant à la garde

S'il se dégage un style bien particulier, fait de grande complexité aromatique d'où l'on peut isoler les arômes d'abricot, de miel, de fleurs séchées, de rose fanée, les notes mentholées. Les équilibres en bouche peuvent varier en fonction du taux de sucres résiduels et de l'acidité. Autre paramètre, la proportion variable de muscat dans l'assemblage peut marquer plus ou moins les palettes aromatiques. Il ne faut pas oublier non plus que l'âge des vignes est aujourd'hui bien avancé (premières plantations de petit manseng en 1980), ce qui apporte plénitude et gras. Délicieux, voire irrésistible en vin jeune, le blanc du Mas de Daumas Gassac reste bien vivant à la garde, en déployant de la race et une vraie personnalité. Un vin d'auteur en quelque sorte. ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

La dégustation s'est déroulée le 30 mars 2007

au Mas de Daumas Gassac, en présence d'Aimé Guibert et de ses fils Samuel, Roman et Gaël, de Philippe Michel, le maître de chai, de Michel Smith (Cuisine et vins de France), de Daniel Roche (*L'Épicurien* à Montpellier) et de Pierre Casamayor (La RVF). Les 21 millésimes ont été servis en même temps, entre 18 et 19°C, sans carafage.



17/20

2006

Nez ouvert, très floral, avec des notes d'abricot frais, de chèvrefeuille et de muscat. Bel équilibre en bouche, sur le fruit mûr, la fraîcheur, avec une finale suave. Tout à fait dans le style du cru. Du potentiel de garde.

17/20

2005

Des notes miellées, de rose séchée, avec des touches balsamiques et mentholées. Bouche ample, équilibrée, très aromatique, avec une finale plus sucrée. Tension acide moins perceptible.

17/20

2004

Nez de pinède, de fleurs séchées, de thym et de fruits secs. Bouche vive, très expressive, avec apparition de touches secondaires. Vin bien étiré sur une finale complexe soutenue par une acidité cristalline.

16,5/20

2003

Plus doré; nez aux notes miellées, d'abricot confit, d'amande douce. Bouche avec beaucoup de gras et de puissance, mais équilibrée grâce à sa fraîcheur mentholée. Évolue assez vite.

18/20

2002

Beau nez d'abricot mûr, avec des notes de rose, des accents terpéniques, de miel.

ECHELLE DE NOTATION

| | |
|---------------|------------------|
| 20 sur 20 : | Vin de rêve |
| 17,5 à 19,5 : | Vin exceptionnel |
| 15,5 à 17 : | Grand vin |
| 13,5 à 15 : | Bon vin |
| 11,5 à 13 : | Vin correct |

Bouche suave, riche et complexe, avec une finale marquée par les notes muscatées, égayée par de la fraîcheur. En pleine forme.

17/20

2001

Nez de résine de pin, avec des notes minérales, de cire, de fruits secs. Bouche structurée, plus sèche que les autres millésimes, un peu austère, presque tannique, mais bâtie pour une longue garde. Attendre.

18/20

2000

Nez riche, sur l'abricot, la rose, la garrigue, le tilleul, un fruité resté très jeune. Bouche dense, très équilibrée, ouverte sur des notes encore très fraîches. Un vin qui avance très lentement. Beau classique du domaine.

17,5/20

1999

Nez de fruits secs, de menthol, de pinède, de muscat évolué, de fruits blettis. Bouche carrée, structurée, riche en épices et en expression aromatique. L'équilibre sucres résiduels/acidité est réussi. Style classique.

17/20

1998

Nez un peu discret mais fin, avec de la cire, des notes minérales, du fruit confit. Bouche ample et puissante, bâtie sur la richesse de matière et la suavité. Un style un peu à part.

15/20

1997

Nez de verveine, de champignons, de sous-bois, de pralin. Bouche marquée par ces arômes, avec une matière un peu légère.

19/20

1996

Très doré, avec un nez beurré, de fruits secs, d'épices douces, d'abricot sec, d'ananas confit. Bouche puissante, riche et grasse, tendue par une belle acidité qui tonifie l'équilibre. Le vin finit sur une suavité caressante, tout en vibrations. Grand millésime.

18/20

1995

Nez de cire d'abeille, de rancio noble, de fruits composés, de pinède, d'amande grillée. Bouche riche, structurée, équilibrée entre générosité et fraîcheur. Belle finale épicée. En pleine expression de maturité.

16/20

1994

Nez très expressif, aux notes camphrées, de pinède et de garrigue. Bouche svelte, très aromatique, avec une finale droite, sans sucres. Un style à l'opposé du 1998.

16,5/20

1993

Nez de garrigue, au rancio discret. Bouche vive, ouverte, une finale suave et tendue, une bonne surprise dans ce millésime modeste.

16/20

1992

Très doré, avec un nez d'abricot sec, de menthol, de rose fanée. Bouche vibrante, équilibrée. Elle finit sur des notes grillées et épicées. Décidément, les petits millésimes s'expriment avec grâce.

19/20

1991

Reflets cuivrés; nez de compote d'abricot, d'amande grillée, de tisane, avec une

pointe de rancio, de noix, de safran. Palette très complexe. Bouche pleine de vie, très allongée. Grande bouteille, pétrée de personnalité.

18,5/20

1990

Nez de liquoreux avec son rancio noble, ses notes de figue, de miel, d'abricot sec et de rose séchée. Bouche riche et bien bâtie, avec une finale qui s'ouvre tout au long de la dégustation, soutenue par une belle force épicée. Un bonheur pour les accords gastronomiques.

17/20

1989

Très doré; nez sur le rancio fin, les notes pralinées, de caramel au lait, de vanille, de fruits jaunes au sirop. Bouche très lissée, avec des notes grillées, presque café. Très boisée au départ, cette bouteille a trouvé son équilibre.

17/20

1988

Robe dorée cuivrée, avec un nez balsamique, camphré, muscaté. Le style se perpétue en bouche avec une explosion d'arômes terpéniques. Un vin très extraverti, qui tient son âge et son rang.

14/20

1987

Nez aux notes d'encaustique, de fruits secs, de rancio, marqué par des accents muscatés. Bouche un peu étroite. Le vin est finissant.

15/20

1986

Nez étonnant de menthol, de rose séchée, de pinède, d'eucalyptus, de cuir. Bouche légère, mais très aromatique, dans ce style balsamique. Un témoin du passé. ●