

Mas de Daumas Gassac : de magnifiques vins de la famille Guibert



Par Mélanie Frappier, avocate/sommelière – Club de vins Jessica Harnois

Installé tout près du splendide village de Saint-Guilhem-le-Désert, classé parmi les plus beaux de France, le Mas de Daumas Gassac s'épanouit au sein d'un vaste paysage boisé. Traversé par la rivière Gassac, le domaine a développé l'art de l'assemblage, toujours guidé par un profond respect du terroir...

L'aventure familiale débute avec Aimé et Véronique Guibert — elle enseignante, lui ouvrier dans une usine de cuir à Millau — qui acquièrent au début des années 1970 une vieille ferme exploitée de manière traditionnelle par la famille Daumas. En effet, les 25 hectares étaient encore travaillés au cheval et sans aucun produit chimique; les conditions étaient ainsi déjà réunies pour adopter une viticulture biologique, bien avant que ce soit une tendance.

Ce qui s'annonçait comme un simple hobby se transforme peu à peu en projet viticole sérieux. Les vignes sont plantées en 1972 et le premier millésime voit le jour en 1978. Aménagée dans un ancien moulin à eau, la cave favorise, depuis les débuts du mas, un processus tout en douceur par gravité. Visionnaires et bâtisseurs, Aimé et Véronique Guibert ont posé les fondations d'un domaine aujourd'hui porté par la nouvelle génération, qui poursuit l'œuvre avec rigueur et précision.



Désormais, la propriété couvre 250 hectares, dont 200 en forêt et 50 dédiés à la vigne, répartis en 67 parcelles. Un choix délibéré a été fait de créer des parcelles de petite superficie, entourées de clairières; l'ensemble étant en plus protégé grâce à une forêt environnante de 1000 hectares. Le domaine place ainsi l'agroforesterie et la biodiversité au cœur de ses pratiques. Arbres, arbustes et herbes aromatiques abondent, créant un écosystème qui permet à la vigne de se protéger naturellement des insectes et de mieux résister aux aléas du climat.

Une mosaïque de 40 cépages y est cultivée, avec le cabernet sauvignon comme figure de proue, dont une vaste part du vignoble comprend une variété non clonée, s'inspirant du Médoc avant 1914. Fidèle à sa philosophie tournée vers le terroir, le domaine renouvelle annuellement deux hectares de vignes après cinq ans de jachère — un exercice patient et méticuleux qui nourrit l'équilibre, la finesse et la complexité recherchés dans chaque vin.



Le Mas de Daumas Gassac, c'est le fruit d'une vision familiale où s'effectue un travail de grande précision et bien ancré dans le respect de la biodiversité. Le résultat se situe à la croisée de son origine bordelaise, d'une vinification influencée par la Bourgogne et d'accents languedociens qui s'affirment dans des notes florales, de fines herbes et de garrigue; le tout offrant une expérience harmonieuse à travers chacune de ses bouteilles.

Et nous avons la chance de compter sur notre marché plusieurs cuvées provenant de leur portfolio.

Moulin de Gassac Elise 2024

Depuis le début des années 1990, la famille Guibert a entrepris de développer une nouvelle gamme. Les cuvées signées Moulin de Gassac sont élaborées en collaboration avec des vignerons de Villeveyrac, chaque vin étant issu d'une sélection parcellaire rigoureuse.



Assemblant merlot et syrah, cette cuvée dévoile un bouquet intense de fruits noirs légèrement confiturés, relevé de notes de torréfaction et d'épices. Après quelques mois d'élevage en barriques, elle offre une texture ronde et gourmande, avec un bois judicieusement intégré et un bel équilibre. Mi-corsé et savoureux, il accompagnera très bien une fondue chinoise ou un tartare de bœuf. (17,95\$)



Moulin de Gassac Pays D'Oc Pinot Noir 2024

Ce pinot noir plaît par ses arômes de fruits rouges croquants, complétés d'une délicate touche florale et d'une fine note épicée. Au palais, il se révèle frais, léger et gouleyant, avec des tanins souples qui lui confèrent beaucoup de charme. Un rouge parfait aux côtés d'un poulet rôti ou d'un risotto aux champignons. (19,95\$)



Moulin de Gassac Terra Languedoc 2024

Réunissant grenache blanc, roussanne et rolle, ce vin blanc propose des arômes de fruits à chair blanche, agrémentés d'une jolie pointe miellée et de nuances exotiques. La bouche se montre vive et fraîche, à la fois généreuse et en finesse. L'ensemble est harmonieux et se prolonge sur une agréable impression minérale. Voilà une bouteille qui s'appréciera autant à l'apéritif, avec quelques canapés, qu'à un repas mettant en valeur les produits de la mer. BIO. Quantités très limitées (26,15\$)



Mas de Daumas Gassac Frizant 2023

Élaboré à partir de cabernet sauvignon, ce vin effervescent se distingue par sa teinte rosée bien affirmée où s'animent des bulles festives. S'en dégagent d'invitantes notes de petites baies rouges et de bonbon anglais, alliant ainsi le fruit et la gourmandise. Au palais, il s'avère plaisant et rafraîchissant, avec suffisamment de caractère pour trouver sa place à l'apéritif et à table. Il accompagnera à merveille des amuse-bouches, du saumon, et même un dessert aux fruits. Quantités très limitées. (41,00\$)



Mas de Daumas Gassac Saint-Guilhem-Le-Désert Cité d'Aniane 2023

Ce magnifique vin rouge séduit dès le premier nez, dévoilant toute la richesse d'un assemblage dominé par 75% de cabernet sauvignon et complété par un collectif de cépages soigneusement sélectionnés. Montent des effluves de fruits rouges, de notes florales, d'épices douces et de fines herbes. Expressif, il se révèle à la fois fin et puissant, déployant beaucoup de complexité et bénéficiant d'une structure tannique d'une grande élégance. Le domaine veille à ce que le bois utilisé pour l'élevage ne marque jamais les vins : il leur fournit plutôt subtilité et complexité. Doté d'un excellent potentiel de garde, cette cuvée pourra également se savourer dès maintenant avec une viande rouge grillée. Le millésime 2023 n'est pas encore disponible sur les tablettes de la SAQ, mais restez à l'affût pour ne pas manquer son arrivée ! (102,25\$) !