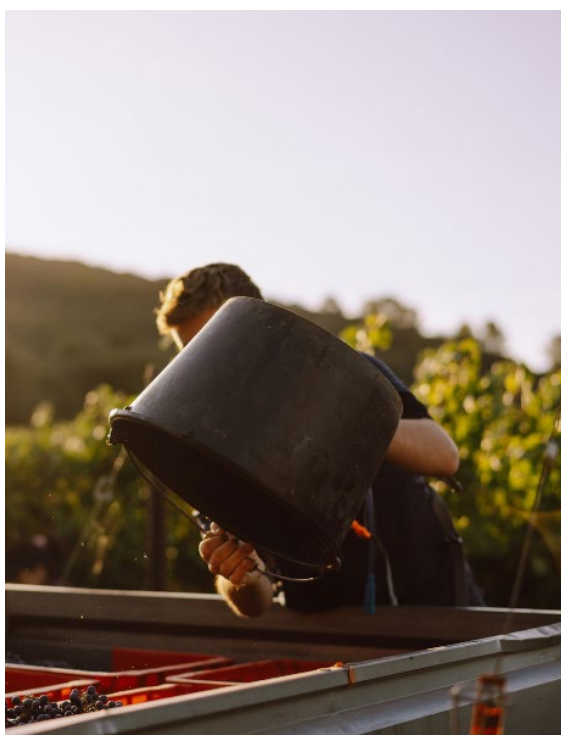


Mas de Daumas Gassac, une empreinte

Quand on pense au Mas de Daumas Gassac, on pense aux vins, bien sûr. À leur profondeur, leur fraîcheur, leur capacité presque insolente à traverser les décennies. Mais avant tout, ce que l'on retient en visitant le domaine, c'est une famille. Une vallée. Une manière de regarder la terre. Et cette sensation très forte que, là-bas, rien n'a été fait par hasard.



Basile Guibert marche vite dans les vignes. Il connaît chaque détour, chaque clairière, chaque cépage, et raconte cette terre avec cette étrange précision de ceux qui n'ont pas seulement appris un lieu mais ont grandi avec lui.

En 1971, Aimé et Véronique Guibert auraient pu regarder cette vallée du Languedoc et se demander combien d'hectares de vigne ils pouvaient y planter.

Ils se sont posé une autre question : qu'est-ce que cette terre pouvait donner si on acceptait de l'écouter ?

Plus de cinquante ans plus tard, cette différence de perspective raconte probablement mieux Daumas Gassac que toutes les légendes qui entourent ses vins.

Quand on pense au Mas de Daumas Gassac, on pense aux vins, bien sûr. À leur profondeur, leur fraîcheur, leur capacité presque insolente à traverser les décennies.

Mais avant tout, ce que l'on retient en visitant le domaine, c'est une famille. Une vallée. Une manière de regarder la terre. Et cette sensation très forte que, là-bas, rien n'a été fait par hasard.



L'histoire commence pourtant presque ainsi.

Au début des années 1970, Aimé et Véronique Guibert découvrent une vallée sauvage, près d'Aniane. Ils ne viennent pas du monde du vin et cette absence de codes sera peut-être leur première chance : ils vont pouvoir inventer les leurs.

Aimé, porté par la vision sans compromis de Véronique, va très vite prendre des décisions à contre-courant.

Alors que l'agriculture se standardise et que la sélection clonale s'impose, il recherche des plants anciens, non clonés. Il récupère des bois dans de grands vignobles, collectionne les cépages, protège des variétés rares. Il cherche moins le rendement que la personnalité.

Il faut marcher dans Daumas Gassac pour comprendre à quel point cette pensée est radicale. Ici, le vignoble ne s'est pas imposé au paysage. Il s'y est glissé.

Les 44 hectares de vignes sont dispersés en plus de 70 clairières, entourées par 1 000 hectares de forêt méditerranéenne. Pour passer d'une vigne à l'autre, on traverse les bois. Les parcelles apparaissent presque soudainement au milieu de la végétation.

On aurait pu défricher. Rationaliser. Regrouper. Produire davantage. Ils ont choisi de ne pas le faire.

Les vignes vivent au milieu des herbes, des rivières, des forêts, des oiseaux et des insectes. Les cépages sont séparés, installés là où le sol, l'exposition, le microclimat ont un sens pour eux. Et chaque parcelle est regardée, suivie, vendangée selon sa propre temporalité. Ce que nous appelons aujourd'hui biodiversité, préservation du vivant ou agroécologie était déjà là, il y a plus de cinquante ans.

Pas comme un argument, bien comme une conviction.



Partager un repas, autour de la table familiale, mené par la matriarche est une plongée vertigineuse dans l'esprit vif d'une des plus brillantes personnalités du vin. Cette rencontre a permis de comprendre autrement tout ce que l'on voit dans les vignes.

Véronique Guibert est ethnologue, spécialiste des cultures, mythes et des traditions. Mais la formation ne fait pas la femme. C'est même l'inverse.

On devient peut-être ethnologue parce qu'on possède déjà cette curiosité pour les autres, cette capacité à observer, à écouter, à percevoir ce qui relie le vivant.

Ce qui frappe chez elle, c'est la conviction et la puissance de son instinct.

Une sensibilité immédiate aux êtres et à la terre. Une manière de sentir les équilibres, de comprendre ce qu'un lieu, une personne, une culture peut devenir sans vouloir le contraindre à devenir autre chose.

Et soudain, le domaine prend un autre relief.

Daumas Gassac n'est pas seulement né d'une ambition de faire un grand vin. Il est né d'une certaine façon de voir le monde.

Aimé est parti en 2016. Restait alors la question que toutes les grandes histoires familiales finissent par rencontrer : comment transmettre une œuvre aussi personnelle sans la transformer en monument ?

La réponse tient aujourd'hui en cinq prénoms : Samuel, Gaël, Amélien, Roman et Basile.



Cinq frères et, surtout, cinq personnalités différentes.

C'est probablement ce qui rend l'histoire encore plus intéressante. Ils n'ont pas cherché à devenir cinq versions de leurs parents. Chacun occupe sa place, avec sa sensibilité, ses responsabilités, son regard. Ils discutent, prennent le temps de décider ensemble et continuent à partager le pouvoir de cette vallée.

Basile nous a accompagnés dans les vignes.

Nous pourrions parler de ses connaissances, de sa précision lorsqu'il raconte les sols, les cépages, les maturités ou les vinifications. Mais ce n'est pas ce qui est remarquable.

Chez lui, la vigne semble être devenue une langue maternelle. Il a la vigne dans le sang.

Il connaît ce qui lui a été transmis, mais il conserve surtout cette envie de chercher, d'essayer, de comprendre encore. Et c'est là qu'Atelier Guibert devient passionnant.

Avec ce projet, la famille ouvre un autre espace. Des parcelles trouvent une nouvelle expression. On expérimente. On travaille sur de petites vinifications. On assemble plus intuitivement. On accepte de tenter, quitte à se tromper, pour continuer à avancer.

Le cœur de Mas de Daumas Gassac, créé par Aimé et Véronique, perpétué par ses enfants, n'est pas de reproduire un mode de vinification. C'est de préserver ce qui lui a permis de créer ces grands crus : la liberté.

Mas de Daumas Gassac, c'est une leçon sur le temps.

Celui qu'il faut pour observer une terre avant de décider quoi y planter.

Celui d'une forêt que l'on choisit de conserver plutôt que de transformer en hectares supplémentaires.

Celui des cépages anciens que l'on protège alors que le monde agricole cherche à uniformiser.

Celui d'un vin qui, quarante ans plus tard, raconte encore son millésime.

Celui d'une mère qui transmet une vision.

Celui de cinq frères qui héritent d'une histoire immense et décident pourtant d'en écrire la suite à leur manière.



À une époque où nous cherchons partout à aller plus vite, à optimiser, standardiser, reproduire, Daumas Gassac porte une idée presque subversive : la singularité prend du temps.

Cette vallée nous offre bien davantage que le souvenir de grands vins. Elle partage un ancrage.

Une famille profondément humaine. Une fidélité à la terre qui ne relève ni du discours ni de la posture.

Et cette chose devenue finalement assez rare : la sensation d'avoir rencontré un lieu où, depuis plus de cinquante ans, les convictions ont produit des actes.

Notre grande chance est de pouvoir les déguster.

Betty Marais