

Verticale Mas de Daumas Gassac : La finesse inattendue du Sud



Lorsque Véronique et Aimé Guibert tombèrent amoureux en 1971 d'une vieille maison de campagne dotée d'un moulin à eau et l'achetèrent à la famille Daumas, ils n'auraient jamais imaginé que, dix ans plus tard à peine, la critique viticole la qualifierait de « Château Lafite du Languedoc ». Vaste et vallonné, le domaine baptisé « Mas de Daumas Gassac » longe le ruisseau du Gassac et offre de superbes vues sur les massifs de l'Arboussas et du Larzac.

Un ami de la famille visita le domaine dès le début et fut enthousiasmé, à juste titre. Géographe et spécialiste de la géologie viticole, Henri Enjalbert comprit immédiatement quel diamant brut la famille venait d'acquérir. Les sols en grès calcaire lui rappelaient la Côte d'Or bourguignonne. Grâce à un microclimat contrasté, la finesse et la fraîcheur des raisins seraient préservées même en été.

Ce fut le début d'une aventure peut-être un peu folle. À côté de cépages locaux, on planta surtout un cépage phare de Bordeaux, le cabernet sauvignon. Ce fut un coup de maître. Grâce à ce terroir unique, il révéla une finesse inhabituelle même pour ce cépage, et enchanta critiques comme amateurs. Quelques années plus tard vinrent de nombreux cépages blancs, avant tout le viognier et le chardonnay. Ce fut là aussi un choix judicieux, car les blancs n'ont rien à envier aux rouges.

Aujourd'hui, le domaine compte environ 45 hectares, répartis en parcelles dispersées sur les collines et bordées de forêts. Depuis le début des années 2000, la deuxième génération de la famille est aux commandes. Les vins n'ont guère changé, car ils restent toujours aussi grandioses. Un seul conseil : ouvrir le vin à l'avance.

Dégustation et texte : Birte Jantzen

L'essentiel en bref

Bien que située dans l'«AOP Terrasses du Larzac», la propriété est restée classée en IGP Saint-Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane où Saint Benoît d'Aniane a développé la viticulture dans la vallée du Gassac à partir de l'an 780 après J.-C. Véronique et Aimé Guibert y achètent en 1971 une maison de campagne et le moulin à eau qui lui est rattaché. 1972 : plantation des premières vignes, dont du Cabernet Sauvignon issu d'une sélection massale. La cave à vin est aménagée dans l'ancien moulin. 1978 : visite du célèbre œnologue français Émile Peynaud. Impressionné par le potentiel des vignobles, il devient le conseiller viticole de la famille ; le premier vin rouge est mis sur le marché. En 1982, la critique salue le vin rouge en le qualifiant de « Château Lafite du Languedoc ». En 1986, le premier vin blanc est mis sur le marché. Au cours des décennies suivantes, le domaine s'impose comme un pionnier du Languedoc.

Vins blancs

Blanc 2025 : 95 points | 2026 à 2046

Complexe, frais, avec de fines épices et de la structure : un jeune prodige. Compote de pêche, citron mûr, un peu de verveine et de mélisse, mais aussi amandes fraîchement râpées, jacquier et menthe sauvage. Déjà très équilibré, il lui faut encore quelques années pour atteindre sa pleine vitesse. Un vin avec beaucoup de potentiel.

Blanc 2021 : 95 points | 2026 à 2046

Fraîcheur fondante et une touche de tanins. Il est à la fois soyeux et merveilleusement présent en bouche. Son bouquet fin et expressif évoque la pêche jaune, les herbes aromatiques, la garrigue en fleurs, la poire juteuse, le gingembre confit, le coing et la menthe sauvage. Très long en finale, harmonieux et ample. Déjà un vrai plaisir aujourd'hui.

Blanc 2016 🏆 : 97 points | 2026 à 2040

Un vin emblématique du Sud. Confiture d'abricot, poire mûre, basilic noir, soupçon d'anis, fleur d'oranger et menthe sauvage, amandes grillées,

épices et cardamome. Racé et équilibré, il commence tout juste à s'épanouir pleinement. Long en finale et d'une fraîcheur harmonieuse, c'est un pur plaisir.

Blanc 2012 : 95 points | 2026 à 2040

Pleinement épanoui, ample, généreux et long en bouche, il se montre à la fois nuancé et plein de caractère. Notes de pâte de fruits (pêche, abricot, coing), confiture de mirabelle, anis et cardamome, un peu de réglisse et de menthe sauvage. Le tout est porté par une fraîcheur fondante et une texture finement structurée. Encore beaucoup de potentiel.

Blanc 2006 : 96 points | 2026 à 2036

Opulent, avec une fraîcheur harmonieusement équilibrée, il est long et épicé en finale. Arômes évolués de fruits confits, mandarine, miel de bruyère, tarte Tatin caramélisée, thé vert, un peu de pop-corn, fines notes d'anis et de menthe sauvage, une touche de garrigue. Ce vin respire littéralement le Sud et procure en ce moment un vrai plaisir.

Blanc 2000 🏆 : 97 points | 2026 à 2036

Fruits confits (coing, ananas, une touche de mangue), légèrement caramélisé. On y trouve un soupçon de menthe sauvage, de la compote de mirabelle, du biscuit à l'anis et une tarte à l'abricot à la crème de pistache. Un poème de complexité : très long, équilibré, pleinement épanoui, avec une fine structure tannique en bouche. Un vin frais et accompli, qui a beaucoup à raconter.

Blanc 1998 🏆 : 97 points | 2026 à 2036

D'abord très fermé, il a besoin d'un peu de temps dans le verre. Il révèle ensuite beaucoup de charme et de caractère. Fruits secs, verveine citronnelle, thé genmaicha, zestes de mandarine, menthe sauvage, abricots confits, compote de pêche et coing mûr. Complexe, très frais, long en finale, il paraît encore presque juvénile. Époustouflant.

Vins rouges

Rouge 2024 : 95 points | 2027 à 2046

Encore très jeune, à la fois fougueux et élégant. Il a besoin d'encore un an de repos, ou bien il faut le carafer. Beaucoup de fruits noirs (myrtille, mûre, baie de genièvre), un peu de menthol, moka et cuir fin, mais aussi violette, graphite et anis. Le tout est souligné par des tanins très soyeux et beaucoup de fraîcheur. Long, avec de fines notes amères et beaucoup d'épices.

Rouge 2023 🏆 : 97 points | 2026 à 2046

Beaucoup de personnalité dans le verre, avec un dynamisme envoûtant. C'est à la fois un adolescent et un poète du Sud. Élégant et très prometteur, avec un fruit juteux, du graphite, des fruits confits (cerise noire, myrtille, mûre), un peu de moka et de réglisse. Délicat et d'une trame dense, avec des tanins soyeux et une fraîcheur parfaite. Remarquable.

Rouge 2018 : 96 points | 2026 à 2046

Harmonieux, accessible et élégant, il développe des notes d'orange sanguine, de clou de girofle, de clémentine, d'airelle, d'herbes sauvages, de fruits noirs et un peu de menthe. Avec sa texture veloutée et légèrement rugueuse, il danse en bouche, équilibré et merveilleusement frais. Souple, avec un brillant avenir devant lui.

Rouge 2017 : 96 points | 2026 à 2046

Bouquet de sous-bois, orange confite, moka, chocolat noir, menthe sauvage et violette, thé noir à la bergamote, mûre et myrtille, cerise noire. Complexe et équilibré, il offre des tanins denses et soyeux, beaucoup de fraîcheur et de souplesse en bouche. Il gagne encore en substance dans le verre : à carafer volontiers.

Rouge 2011 🏆 : 98 points | 2026 à 2040

Élégant, pleinement épanoui et d'un style équilibré. Fruits caramélisés, sous-bois, tabac, moka, cuir fin, un peu de menthe, myrtille et mûre, baie de genièvre et confiture de cerise noire non sucrée du Pays basque. Beaucoup de fraîcheur et un toucher velouté en bouche. Un cabernet du Sud de la France de livre d'images, dans le style Margaux.

Rouge 2000 🏆 : 98 points | 2026 à 2036

Un gentleman en bouche. Accompli et harmonieux, il offre une fraîcheur rayonnante et une structure tannique veloutée exemplaire. Il a beaucoup de substance, et pourtant de la légèreté. Fines notes de moka et de cuir noble, tabac, orange sanguine confite, myrtille, cerise noire et baies sauvages. Parfait dès maintenant.

Rouge 1994 🏆 : 97 points | 2026 à 2036

Mentholé, avec de petites baies (myrtille et mûre), moka, orange sanguine, un peu de pain d'épices, des fruits mûrs et confits. Beaucoup de fraîcheur et des tanins veloutés à la structure élégante, comme un tweed. Un vin de caractère, avec beaucoup de présence en bouche. Parfait dès maintenant.

Rouge 1989 🏆 : 99 points | 2026 à 2036 Un prodige absolu, d'une fraîcheur rayonnante, ample et vif, qui retrouve sa jeunesse dans le verre. Notes d'aubergine et de poivron grillés, biscuit à l'anis, myrtille et mûre, une touche de moka, tabac et orange sanguine, notes légèrement florales. Le tout repose sur des tanins soyeux. Plein de finesse et absolument étonnant.

🏆 *Coups de cœur de la dégustation*