



JOURNAL DE LA VENDANGE



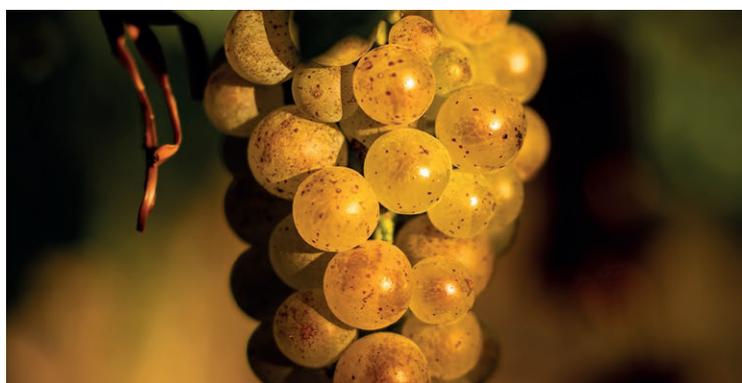
La vendange 2024, un millésime singulier !

Cette quarante-septième vendange a réuni 55 coupeurs de 15 nationalités différentes. Elle a débuté le mercredi 28 août (même date de début que pour la vendange 2023) et s'est terminée le vendredi 21 septembre.

Cette longue récolte s'est étalée sur 4 semaines avec une pause de 7 jours entre les raisins blancs et les raisins rouges. 1 mois de coupe qui s'est conclu, comme pour les années précédentes, dans une atmosphère festive !

« Cette vendange s'est bien passée. Dans la vigne la bonne collaboration entre les équipes permanentes et les saisonniers a permis de gérer les spécificités de cette longue récolte. La météo clémente (pas de grosses chaleurs) a notamment permis d'amener en cave des raisins présentant un **bel état sanitaire** qui se sont révélés dès leur arrivée en cuve. »

Matthieu Chapon - Chef de culture du Mas



BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

Le millésime 2024 est marqué par une belle pluviométrie au printemps, espacés dans le temps afin de protéger la vigne. Cette année a été marquée par un été chaud mais pas caniculaire dans la région du Gassac. La pluie au mois d'août et les 105mm de pluie tombée en septembre offre une superbe maturité, ce qui donne un millésime très hétérogène entre le début et la fin des vendanges.

« La marque de l'année : nous sommes très contents de cette vendange. L'été 2024 n'a pas été marqué par des grosses chaleurs - comme nous pouvons en connaître parfois dans le Sud. En cave les jus présentent déjà une belle acidité avec des **degrés d'alcool modérés** qui vont tourner autour de 13°. »

Philippe Michel - Maître de chai du Mas



Les grappes de Chardonnay ont été récoltées en premier et comme à l'habitude, nous avons conclu cette vendange avec les vieux Cabernet Sauvignon de Peyrafioc.

DU 29 AU 30/08
DU 03 AU 05/09

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

La récolte de Chardonnay, de Petit Manseng ou encore de Viognier ayant donné des grains de belle qualité, le jus en cuve s'en retrouve magnifié. Une rondeur, un côté aérien, droit et fin souligne une acidité présente qui fait saliver. Les notes étonnantes de kiwi, de lys et de gingembre sur ce millésime confirment une élégance en bouche qui met le sourire aux lèvres.



DU 31/08
AU 02/09

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT

Le Rosé Frizant 2024 présente une somptueuse fraîcheur et un équilibre gustatif idéal. Au nez ce sont des arômes de fraise et framboise qui dominent et en bouche le Cabernet Sauvignon apporte beaucoup de gourmandise.



LE 06, 13, 14/09
DU 17 AU 21/09

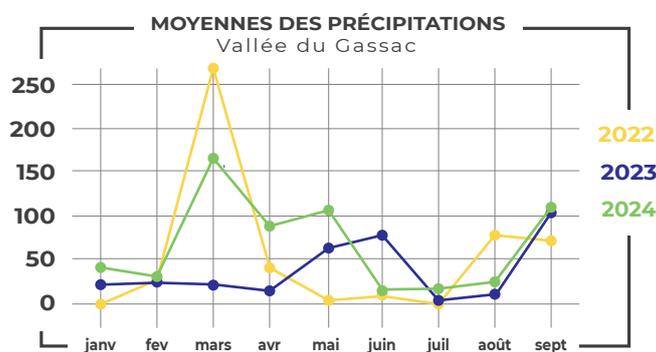
RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Le Cabernet Sauvignon évolue en roi cette année, avec près de 80% de la récolte totale magnifié par les Merlot, Pinot Noir, Tannat, Syrah et autres cépages d'une belle acidité naturelle. Une délicieuse jeunesse qui révèle déjà une fraîcheur aux arômes de groseilles et de framboise ainsi que des tannins d'une grande délicatesse.

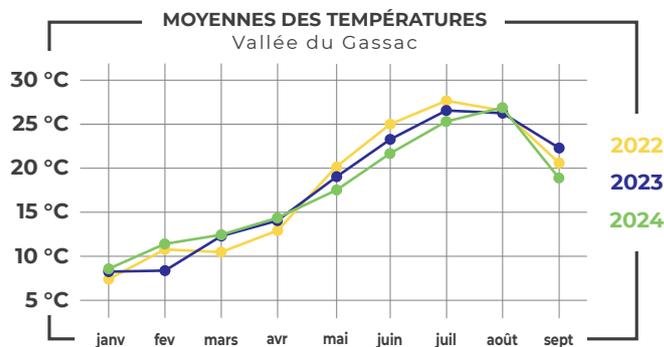


CALENDRIER DE LA VENDANGE							
	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
AOÛT				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	
SEPTEMBRE	2	3	4	5	6	7	1
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29

Nous avons réalisé un comparatif de la pluviométrie et des températures moyennes de la Vallée du Gassac sur les 3 dernières années.



Une année 2024 plus pluvieuse que les années précédentes.



Une tendance à se rafraichir où nous restons vigilant du bien-être en vigne.



Au plaisir de vous accueillir dans notre belle vallée sauvage pour déguster ce millésime exceptionnel !

— Frères Guibert —