



GRANDE VERTICALE ROUGES DAUMAS GASSAC

Dimanche 30 janvier 2005

Personnalités présentes :

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. M. Pierre CASAMAYOR | Professeur Journaliste |
| 2. M. Hervé LORIN | Antiquaire du Vin |
| 3. M. Alain MARTIN | Fondateur Caves Notre Dame |
| 4. M. Nicolas SANTI | Sommelier Conseil |
| 5. M. Eric DUGARDIN | Cabinet Conseil- Enseignant |
| 6. Mme Muffi GUIBERT | Négociante en vins USA |
| 7. M. José CAZES | Docteur en Médecine |
| 8. Mme Carole EVANS | Responsable société |
| 9. Mme Véronique GUIBERT | Ethnologue et P.D.G. |

Messieurs Aimé, Samuel, Roman GUIBERT, Sylvain BORREDA, Philippe MICHEL, Amélien GUIBERT (équipe Daumas Gassac).

Au total 14 dégustateurs ont exprimé leurs choix.

• Les observations générales sur les Rouges :

- Pierre CASAMAYOR** : "Des vins qui avancent à pas de sénateur avec attente pour basculer sur la complexité ! Lorsqu'on est en phase secondaire, superbe vin qui échappe à son géniteur pour exprimer une vraie personnalité 'sui generis'. Un grand vin, c'est celui qui ne ressemble qu'à lui même, l'opposé d'une copie, qui exprime de la fraîcheur, essentielle pour le plaisir de boire à table, sachant que la richesse en tannin, joue un rôle pour améliorer la saveur d'un plat."
- Véronique GUIBERT** : "Personnalité forte, de la brillance, du fruit, des tannins puissants parfois astringents, de l'élégance."
- José CAZES** : "Typicité Daumas Gassac. D'abord avec la robe : rouge soutenue, intense. Le nez : très aromatique avec un éventail de fruits rouges, sous bois et pas mal de garrigue. La bouche : on retrouve à l'attaque une acidité. J'ai été étonné de la jeunesse des cinq premières vendanges et si je dégage le 79 des autres pour dire que c'est celui que je boirais aujourd'hui, les 78-80-81-82 avec un 80 superbe peuvent encore tenir la route, mais il est tellement agréable de les boire aujourd'hui que je ne les laisserai pas longtemps marcher"
- Carole EVANS** : "Grande homogénéité – robes et couleurs éclatantes. Quelle merveille de déguster les différentes périodes des Daumas Gassac : jusqu'en 2000, arômes de fruits rouges, de 99 à 89 arômes secondaires, de 88 à 78 arômes tertiaires – bel équilibre. Beaucoup d'élégance."
- Philippe MICHEL** : "Belle homogénéité. Seul le 79 semble sur sa fin."
- Roman GUIBERT** : "Effet millésime impressionnant, exemple entre le 1991 extrêmement animal et le 1993 tout en finesse. A part le 1995, 1994, 1981 tous les vins procurent beaucoup de plaisir immédiat. Une signature terroir étonnante. Pas de trace de l'élevage."
- Nicolas SANTI** : "Daumas Gassac, machine à voyager dans le temps, avec des robes éclatantes de jeunesse, de fraîcheur, comme le soleil de cette magnifique journée d'hiver. On se trouve entre le Médoc, le Rhône, la toscane pour de grands Sassiccia. Constance de la qualité, de la fraîcheur (souvent mentholée comme les grands Médoc). Et les tannins des nouveaux millésimes gagnent en finesse et densité, cela permet de très grands moments de convivialité. Tous les vins sont remarquables."
- Hervé LORIN** : "Millésimes 78 à 81 : Des Structures très bourguignonnes 'old fashioned', avec des présences acides assez marquées, commençant tout juste à s'incliner vers le déclin. Millésimes 82 à 85 : Le style bascule vers le Médoc - plus de fruit, plus de gras, plus de tannins et des longueurs impressionnantes. A partir de 86 : Le style Daumas Gassac est là, puissance et raffinement combinés, ampleur et fruité, 'buvabilité' mais longue garde. En général : des robes et des bouches évoluant très lentement. Des vins très vivants, évoluant au fil des saisons, des années."
- Aimé GUIBERT** : "La ROBE : Impressionnante de limpidité, brillance, netteté même sur millésimes arrivés en fin de vie. Le NEZ : Réserve, très élégant, quelque fois terreux 1999, un peu acétique 96-93, quelquefois tannique : 87-83-92. En BOUCHE : une série garrigue impressionnante de 1980 à 1986, saveurs térébinthe, goudron, réglisse, saveurs fumées. Une série Café - goût terreux, chocolaté 1987-1996. Une série sur tannins fins et boisés - plus réservé, moins sauvage nettement plus classique. Pas un millésime fatigué – Tous dominant le temps."
- Renaud de La VAISSIERE** : "Grande homogénéité d'ensemble. Constance. Jeunesse. Opulence. Trame tannique très serrée. Vin pour la table; Belle acidité. Très gourmand. Aucun en passe de lâcher. Grands vins très gourmands. Plaisir immense. Merci."
- Sylvain BORREDA** : "Il y a trois époques dans les vins Daumas Gassac. 2004 à 1998 : La jeunesse, la fermeté, vins peu ouverts. 1997 à 1990 : vins encore fermés mais dans la phase de transformation, 94-92-91 vins admirables, jeunes mais délicieux à boire maintenant. 1989 à 1978 : on rentre dans les grands d'aujourd'hui où le potentiel est remarquable. 88-85-82-81-80 : surprenant de gras, d'équilibre, de beaux tannins ronds, gourmands, longueur, épices et poivres. Très grands vins de garde."

DEGUSTATION DU 30 JANVIER 2005 - QUESTIONNAIRE STATUTAIRE

14 Dégustateurs

• Les quatre Millésimes élus les meilleurs en Janvier 2005 :

Millésime élu 1^{er} 5 voix sur 14 1998	Millésime élu 2^{ème} 4 voix sur 14 1982	Millésime élu 3^{ème} 3 voix sur 14 1998	Millésimes élus 4^{èmes} 3 voix sur 14 1980 et 1992
---	--	--	---

Ce qui apparaît remarquable dans ces chiffres, c'est la dispersion des préférences sur plus de 20 millésimes Daumas Gassac; en d'autres termes face à une dégustation sévère, plus de 20 millésimes sur 27 provoquent des jugements et des choix très élogieux. Cela est infiniment plus remarquable que si un ou deux millésimes seulement avaient concentré les préférences.

Les Millésimes les plus cités dans le palmarès de dégustation

Millésime 1982	cité 12 fois
Millésime 1998	cité 10 fois
Millésime 1986	cité 8 fois
Millésimes 1992, 1985 et 1980	cités 8 fois

On passe ensuite à 4 citations pour le 2003 et le 1990

Conclusions générales:

Pour le vigneron, pour l'équipe Daumas Gassac, déguster en compagnie de personnalités éminentes, c'est l'épreuve essentielle pour mieux comprendre nos vins, pour recevoir les réserves critiques éventuelles et en final bien savoir la personnalité de nos vins, dans le regard et l'appréciation des autres. Epreuve de vérité qui protège les vignerons des risques de perte d'objectivité.

Egalement remarquable, le fait qu'il n'y ait pas un seul millésime sur 27, qui ne soit considéré comme vivant et savoureux, pas un seul millésime éteint, la longévité des Daumas Gassac reste un phénomène très exceptionnel.

Procès verbal de déroulement de la dégustation

Accueil dimanche matin 30 janvier 2005 à 10 H des 14 dégustateurs présents. Temps glacé mais lumineux et ensoleillé. Moins 13°C devant le chai à 8 H. Temps calme absolu, le jour le plus froid de l'année.

Les vins sont présentés, bouteilles debout dans le salon de dégustation depuis le vendredi soir précédant. Température moyenne du salon 16°/17°C à l'ouverture.

Bouteilles débouchées de 9H30 à 10 H le dimanche matin et tous les verres servis 30 minutes avant la dégustation.

Conditions parfaites : vins bien ouverts à bonne température. La limpidité des vins, après ces 36 heures debout dans le salon, était impressionnante de perfection.

Pas un seul vin plus ou moins trouble; pas un seul vin affichant l'évolution de la couleur vers les bruns jaunes; tous les vins, y compris les plus vieux comme le 1978, 1979 et 1980, se présentent rubis, net et lumineux.

Nous sommes là devant un "talent de beau vieillissement", extrêmement rare, même chez les Grands Vins les plus célèbres.

L'appréciation de Eric DUGARDIN – Professeur – Sommelier Conseil

27 millésimes d'un Grand Terroir !

Aucune fatigue des plus anciens !

Aucune agressivité des plus jeunes !

Des vins vivants et authentiques

- profilés par le millésime
- minéralisés par le terroir
- personnalisés par la rudesse régionale
- et civilisés par la vinification et l'élevage.