



MAS DE DAUMAS GASSAC

ROUGE 2016

Chers amis du Mas de Daumas Gassac

Le 2016, “une poigne puissante enrobée de velours”!

*C'est un millésime singulièrement **similaire au 2015 par sa structure tannique**. Deux années s'inscrivant parmi les plus grandes du domaine !*

*Ce 2016, c'est beaucoup de fraîcheur, **de fruits mûrs (cassis) et de notes épicées, avec une très longue amplitude, toute en finesse**. Ce vin présente une très belle concentration de fruit s'affinant actuellement dans nos chais souterrains gallo-romain.*

Pour rappel au Mas de Daumas Gassac nous utilisons au maximum 10 à 15% de bois neuf de façon à ce que l'élevage se fasse sans être marqué par le bois.

*Issu d'un vignoble de plus de 40 ans, la finesse du fruit et l'élégance naturelle de ce millésime lui offrent une jeunesse explosive et **un potentiel de garde immense !***

Le 2016, avec rendement naturel inférieur à 35hl/ha, risque d'être en rupture avant la fin de l'offre En Primeur, comme le 2015 l'a été. Le nombre de bouteilles sera limité !

2016 marque aussi un “retour dans le temps” en ce qui concerne les pratiques viticoles du domaine. Le labour au cheval ayant été remis en œuvre ainsi que la réintroduction d'un troupeau de brebis et de béliers chargé de brouter l'herbe du vignoble - alternative au désherbage mécanique - avant de partir en transhumance sur le plateau du Larzac durant l'été.

Enfin 2016 restera l'année où nous a quitté le "Vigneron Fondateur" Aimé Guibert.

Nous levons à nouveau notre verre à l'homme avec qui la grande aventure du Mas de Daumas Gassac a débuté il y a plus de 45 ans.

Sincèrement

Samuel, Gaël, Roman et Basile Guibert - Vignerons

Aniane, 30 Juin 2017



MAS
DE

DAUMAS GASSAC

Juin 2017

Millésimes	Blancs	Rouges
2016	Boire ou garder	-
2015	Boire ou garder	Boire ou garder
2014	Boire ou garder	Garder
2013	Boire ou garder	Garder
2012	Boire ou garder	Boire ou garder
2011	Boire ou garder	Garder
2010	Boire ou garder	Boire ou garder
2009	Boire	Garder
2008	Boire	Boire ou garder
2007	Boire ou garder	Boire ou garder
2006	Boire ou garder	Garder
2005	Boire ou garder	Garder
2004	Boire ou garder	Boire ou garder
2003	Boire	Boire ou garder
2002	Boire ou garder	Boire ou garder
2001	Boire ou garder	Boire ou garder
2000	Boire ou garder	Boire ou garder
1999	Boire ou garder	Boire ou garder
1998	Boire ou garder	Boire ou garder
1997	Boire	Boire ou garder
1996	Boire ou garder	Boire
1995	Boire	Boire ou garder
1994	Boire	Boire
1993	Boire	Boire
1992	Boire	Boire
1991	Boire	Boire
1990	Boire	Boire ou garder
1989	Boire	Boire ou garder
1988	Boire	Boire ou garder
1987	Boire	Boire
1986	Boire	Boire
1985	-	Boire ou garder
1984	-	Boire
1983	-	Boire
1982	-	Boire ou garder
1981	-	Boire
1980	-	Boire
1979	-	Boire
1978	-	Boire

Évolution des millésimes Conseils de dégustation

Issus de vieilles vignes non clonées et de petits rendements, les vins du Mas de Daumas Gassac défient le temps comme nuls autres.

Dans une cave fraîche (14-16°C) et humide, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens. Par contre, une cave trop chaude accélèrera le processus de vieillissement des vins.

Légende :

Boire : Ce millésime est prêt à boire.

Boire ou garder : Se déguste bien aujourd'hui mais possède un potentiel de garde important et mérite de vieillir.

Garder : vin actuellement fermé qui demande encore un peu de patience; peut se goûter, mais doit être carafé plusieurs heures à l'avance.