

MAS
DE
DAUMAS GASSAC



Moulin de GASSAC

Haute Vallée du Gassac
34150 ANIANE / France
Tel. : +33(0)467.577.128
contact@daumas-gassac.com
www.daumas-gassac.com

Cher Ami du Mas de Daumas Gassac,

C'est avec plaisir que nous vous adressons votre offre d'allocation En Primeur.

*Nous proposons cette année **le Mas de Daumas Gassac Rouge 2020** ainsi que **le Mas de Daumas Gassac Blanc 2021**. Vous trouverez au dos de cette lettre la présentation du Rouge 2020.*

*Nous avons une petite production et cette année, nous avons subi en plus de très importantes gelées (-5°C) entre le 31 mars et le 16 avril 2021. Certaines parcelles de blanc ont été détruites à 100% malgré les feux allumés dans les vignes chaque nuit. Si nous sommes optimistes, **nous estimons à ce jour avoir perdu 50% de la récolte du Blanc 2021**.*

*Ainsi, nous sommes malheureusement contraints de **réduire les allocations** afin que chacun de vous puisse en bénéficier.*

Nous vous remercions par avance pour votre compréhension face à cette situation, indépendante de notre volonté.

En espérant avoir l'occasion de vous accueillir dans notre belle vallée sauvage.

Avec nos meilleurs sentiments

Famille Guibert

Aniane, le 30 mai 2021





Mas de Daumas Gassac Rouge 2020

Une légende en devenir !

Chers Amis du Mas de Daumas Gassac.

21ans déjà... !

*En l'an deux-mille, à l'occasion d'un millésime exceptionnel, j'accomplissais mes premiers pas dans les subtilités de la vinification respectueuse du Mas de Daumas Gassac à côté de notre père, Aimé Guibert, Vigneron-fondateur du domaine. Deux décennies plus tard, Le Daumas 2020 - 43ème millésime vinifié par la famille Guibert - s'impose à son tour comme **un très grand seigneur...***

Un vin né d'une année climatiquement sereine, fraîche mais sans gel, ni froid intense, avec un bel apport hydrique au moment idéal - juste avant la floraison et suivi d'un été doux, chaud, sans aucun épisode brutal de canicule ou de sécheresse.

Le 2020 s'est donc élaboré dans la félicité, avec un rendement moyen de 36hl/ha (sans vendange en vert), un alcool moyen aux alentours de 13,75 et de très belles acidités (3,42) et PH (3,50) et des IPT (indice folin) entre 69 et 54 - un équilibre analytique quasi parfait !

*C'est un Daumas Gassac avec **un grand potentiel de garde aux tannins soyeux** qui est actuellement en cours d'élevage dans nos barriques bourguignonnes dont la moyenne d'âge varie entre 1 et 6 ans, conférant une complexité supplémentaire à un millésime harmonieux. Cet élevage devrait se prolonger de 9 à 11 mois encore, avec au minimum 2 soutirages pour affiner naturellement le vin.*

A ce stade, au nez, les fruits rouges et le Cabernet Sauvignon sont les premiers arômes perceptibles, suivis de très fins arômes de cacao et torréfaction, principalement issus de l'élevage.

*En bouche le 2020 est marqué par la subtilité de ses saveurs - cassis, cerise noire, moka, légère pointe vanillée..., la trame est à la fois structurée et toute en finesse. La finale a une belle longueur en bouche, les tannins sont soyeux, **avec beaucoup de puissance et tellement de finesse.***

Un millésime à découvrir, une année enchanteresse, de velours et de soie !

En attendant le plaisir de vous accueillir dans nos chais, la famille Guibert vous remercie de votre fidélité.

Famille GUIBERT

Aniane, le 30 mai 2021

