



Aniane, le 1er février 2001

Cher Ami Client du Mas Daumas,

Deux fois par an, nous vous adressons une offre amicale :

- ***Offre Primeur en septembre***, proposant les nouveaux millésimes **Daumas Gassac**, avec environ 40% de réduction,
- ***Offre Printemps en avril***, proposant les bons vins **Moulin de Gassac** avec un solide escompte.

*A l'avenir, nous viendrons **une troisième fois vers vous, début février** ; ce sera :*

- ***l'Offre Conseils*** (détails au verso).

Cette année 2000 aura vu la construction d'un troisième chai souterrain, qui nous permet de vinifier environ 220.000 bouteilles par an, produites par un vignoble qui approche maintenant de 40 hectares. (40 Hectos x 40 Hectares = 220.000 bouteilles).

Cette année 2000 est marquée par l'arrivée de Samuel Guibert, fils aîné, formé pendant cinq ans au négoce international, dans une société de Nouvelle Zélande. Samuel prend la direction commerciale de notre société. Cela donnera plus de temps au vigneron pour s'occuper des vignes et des vinifications.

Enfin cette année aura été celle de la transmission de propriété à nos cinq fils. L'avenir du vignoble de Daumas Gassac est donc assuré ; la destruction qu'entraîne souvent les droits de succession, sera évitée.

Plus que jamais, la famille et l'équipe du Mas Daumas croient au respect du naturel, de la nature et du vin sans chimie, ni procédures industrielles.

Merci de votre fidélité, qui est à la base de tout l'édifice.

Amicalement à vous,

Veronique et Anne Guibert



Veronique et Anne GUIBERT

SOCIÉTÉ FERMÈRE DU VIGNOBLE DAUMAS GASSAC

UN NOUVEAU SERVICE POUR LES CLIENTS DE DAUMAS GASSAC

LE CLASSEMENT ANNUEL DES MILLESIMES ROUGES

Vous êtes plus de cinquante mille à avoir acquis quelques millésimes de Daumas Gassac depuis l'année 1979. Et vous nous posez souvent la question sur ce qu'il faut boire, ou garder encore !

La réponse sera de **vous donner une fois par an, le classement-conseil, établi sur tous les millésimes Rouges déjà livrés (1978 à 1999)**. Ce classement sera établi par 12 dégustateurs de premier plan, Journalistes, Sommeliers, Restaurateurs.

Vous recevrez ce classement-conseil, chaque mois de février. Voici le premier. Il comporte aussi l'élection des trois millésimes jugés exceptionnels en 2001 et quelques notations générales.

Ce classement concerne uniquement les vins conservés dans des caves à températures régulières, situées entre 11° et 15°C. Pour **les caves plus chaudes, mieux vaut boire nos grands vins Rouges dans les cinq ans** ; la chaleur use et peut tuer les vins. Pour les caves plus fraîches, au dessous de 12°C, vous êtes libre de garder la plupart de nos millésimes, au delà de 20, 25, voire 35 ans.

Nous croyons que ce nouveau lien de dialogue chaleureux entre le vigneron et l'amateur, vous sera utile.

SAS MOULIN DE GASSAC

P.S.1. Si vous avez acheté régulièrement nos vins dans les années antérieures à 1995, **faites-nous l'immense plaisir de nous donner vos noms, vos années d'achat, les millésimes que vous avez achetés.** Ces informations nous seront essentielles pour mettre en place la politique d'escomptes de fidélité, que nous préparons.

P.S.2. **Dégustateurs présents :**

David Cobbold, Daniel Le Conte des Floris, Michel Smith, Journalistes,
Jacques Perrin (Genève), Ecrivain ; Hervé Lorin, antiquaire de vins, écrivain ;
Eric Dugardin, Nicolas Santi, Olivier Bompas, Michel Hermet, Sommeliers Conseils,
Denis Boubals, Professeur ; Koïchi Sakaguchi, négociant ; Atsuo Hirakawa,
Sommelier ; Renaud de La Vaissière, agent Paris-Ile de France.

PROCES VERBAL DE LA DEGUSTATION DU 20 JANVIER 2001

♦ Les Trois Millésimes les plus performants en janvier 2001

1er : Millésime 1988

2ème : Millésime 1981

3ème : Millésime 1998

♦ Le Millésime le plus cité parmi les meilleurs :

Millésime 1998

♦ Quelques notations générales

E. Dugardin : "Equilibre, puissance, élégance".

M. Smith : "Le seul exemple d'un grand cru original et fortement typé en Languedoc"

Le Conte des Floris : "Impressionnante homogénéité des 22 millésimes dégustés"

D. Cobbold : "Personnalité forte des millésimes, sans relation avec d'autres régions. Un grand style "méditerranéen", domine ces vins ; une série extraordinaire, dans tous les sens du terme".

J. Perrin : "Des vins qui montrent une extraordinaire capacité à affiner leurs saveurs, avec les années. Une qualité de fraîcheur relativement unique parmi les grands vins célèbres".

O. Bompas : "Vingt deux vins, aucune défaillance, aucune mauvaise surprise."

H. Lorin : "Aucune fausse note. Tout est riche et dense. "Quelle belle œuvre".

M. Hermet : "Robes remarquables. Très belles structures".

K. Sakaguchi : "Plusieurs millésimes à leur apogée, mais aucun dépassé".

A. Guibert : "Des vins qui n'existeraient pas sans l'enseignement d' Emile Peynaud".

♦ Les Millésimes que l'on conseille de Boire !

1978 ■ 1979 ■ 1980 ■ 1981 ■ 1984 ■ 1987 ■ 1993 ■ 1997 ■ 1999.

♦ Les Millésimes que l'on conseille de Garder !

1990 ■ 1991 ■ 1992 ■ 1994 ■ 1995 ■ 1996 ■ 1998.

♦ Les Millésimes délicieux à boire mais pouvant être gardés !

1982 ■ 1983 ■ 1985 ■ 1986 ■ 1988 ■ 1989.

Daumas Gassac - Quatre Fidélités pour Eclairer l'action

D'abord la fidélité à la vie, dans ce siècle qui tue les sols et pollue l'atmosphère que nous respirons. Pas de chimie sur le sol, pas de molécule de synthèse, un bon compost rempli de millions de microorganismes et de remuants vers de terre, qui promènent dans leur galerie souterraine, l'oxygène et l'hydrogène prélevés dans le souffle de l'azur.

Prenez dans les mains une poignée de sol sur une vigne de Daumas Gassac ; une belle odeur vaguement truffée, mousse humide, charnelle, gourmande, monte à votre nez. Ne faites pas l'expérience dans les sols où la chimie règne, vous boiriez avec moins de plaisir.

Ensuite, la fidélité et le respect pour l'environnement et pour les paysages qui sont la fortune gratuite des générations. Refus de casser à coup de bulldozers, les courbes de niveaux, les chemins creux, les plis du sol, pour niveler ces "vignobles usines" qui surgissent partout dans les nouveaux mondes. Ici, à Daumas Gassac, chaque vigne est une clairière, confiée à la forêt de garrigue qui l'entoure. Bien sûr, nous "gaspillons" ainsi des surfaces qui ne produisent rien, sauf des abris pour les animaux, les oiseaux, les insectes ; des surfaces qui deviennent des conservatoires de nature : un hectare de garrigue, pour un hectare planté en vigne ; 50 % du sol pour la vie sauvage.

Et aussi, la fidélité à l'héritage du trésor des cépages Méditerranéens : le vignoble de Daumas Gassac associe de nombreux cépages parmi les milliers que l'Europe a créés jusqu'à ce que le mondialisme simplificateur, (ou exterminateur), ne vienne réduire le vin, à cinq noms de cépages, sagement clonés, avant d'être génétiquement modifiés.

Quinze beaux cépages, puisés dans les trésors de la vieille Europe, depuis l'Arménie jusqu'à l'île de Madère, s'expriment dans nos Blancs ; et dans les Rouges, dix cépages variés donnent un accent rustique et vineux au Cabernet Sauvignon non cloné, (origine Médoc 1910).

Blancs comme Rouges, rappellent l'époque gourmande où l'on se faisait un bonheur de boire pour découvrir et apprécier des arômes originaux et non pas pour retrouver "les goûts stéréotypés à la mode" où le fruit se cache derrière la tisane de copeaux de bois, chère aux vins de type industriel.

Enfin, la fidélité à l'admirable civilisation paysanne, qui a fait l'Europe, la beauté de ses paysages, la gourmandise de sa table. Fidèle en excluant les clones et les levures industrielles. Les vignerons Français ont toujours produit des vins vrais, intimement liés au climat et au sol, ou chaque "millésime" était un "continent" original à découvrir, et à comprendre. La quantité n'était pas le problème. Ils produisaient très bon, mais peu. Cela était accepté. Il n'y avait pas encore la grande distribution, pour réclamer un produit stable en grandes quantités. Faites le parallèle avec les vins modernes : productions considérables basées sur une régularité de type industriel, excluant complexité et surprises d'évolution. Rien de vraiment négatif, mais rien aussi de vraiment excitant.

Et bien les Crus Daumas Gassac appartiennent à ce passé, où la complexité passe devant la quantité, où le palais accepte chaque année, de rencontrer les différences des millésimes.

Voilà bien les quatre fidélités émergentes qui font bouger les vignerons de Daumas Gassac. Mais la fidélité se paie. Savez-vous que le Languedoc est l'une des régions du monde où le vigneron n'est pas libre de planter les cépages de son choix ? Désobéir à la bureaucratie à deux têtes (Paris et Bruxelles), cela vaut d'être "rejeté d'appellation" ?

Nous avons, nous à Daumas Gassac, choisi la liberté, hors de l'appellation !