



MAS
DE
DAUMAS GASSAC
www.daumas-gassac.com

Mas de Daumas Gassac
Haute Vallée du Gassac
34150 Aniane - France
04.67.57.71.28
prives@daumas-gassac.com

Mas de Daumas Gassac Rouge 2024 *2024, la grâce d'un millésime rare*

Chers amis du Mas de Daumas Gassac,

« *Un grand millésime, cela veut essentiellement dire que le vigneron vit sur son terroir, reste vigilant et se plie aux lois changeantes de la Nature et du millésime* », disait le vigneron fondateur Aimé Guibert. L'année 2024 illustre parfaitement cette vision !

Rarement un millésime aura été aussi singulier. Né d'une année fraîche, marqué par un hiver froid, des températures estivales modérées et des précipitations idéalement réparties entre le printemps et l'approche des vendanges, 2024 s'est épanoui avec sérénité, dans la douceur et la fraîcheur. Les vendanges ont suivi ce rythme apaisé, s'étalant sur quatre semaines. Une longue pause s'est naturellement imposée entre la récolte des raisins rouges d'assemblage et celle du Cabernet Sauvignon, afin que ce dernier profite des conditions climatiques idéales pour atteindre une maturité optimale.

En cave :

Le Mas de Daumas Gassac Rouge 2024 est à l'image de cette année atypique. Il se distingue par une fraîcheur et un équilibre qui évoquent les grands millésimes des années 80. Au regard de l'analyse (alcool à 12,88°, 3,58 d'acidité totale et 3,49 de pH), nous nous prenons à rêver d'avoir dans nos chais le frère jumeau du divin millésime 1988 – tant la parenté semble évidente !

La dégustation confirme notre sentiment. Ce vin est sublimement racé : la robe est d'un rouge brillant et profond, le nez puissant mêle des arômes envoûtants de cerise et de cassis.

En bouche, il déploie une force tranquille. L'attaque est une explosion de fruits rouges, suivie d'une structure tannique d'une grande élégance, toute en velours.

À chaque gorgée, ce somptueux millésime 2024 dévoile de nouvelles nuances, de profondes saveurs, prolongeant ainsi le plaisir.

À ce stade de l'élevage, peu de millésimes nous ont à ce point touchés par leur noblesse, leur douceur et cet équilibre si rare.

Mas de Daumas Gassac, c'est aussi un très grand blanc, où le Chardonnay, le Chenin, le Viognier et le Petit Manseng s'allient pour offrir un vin d'une fraîcheur, d'une profondeur et d'une complexité exceptionnelles – signature unique de cette vallée du Gassac que nous aimons qualifier de « *magique* ».

Dans l'attente de vous accueillir à nouveau dans ce lieu que nous avons à cœur de partager, nous vous adressons nos plus sincères remerciements pour votre fidélité.

Cordialement,
**Le Vigneron
Famille Guibert**