

DAUMAS GASSAC – VENDANGES 2001

Dernières nouvelles du Grand Opéra de Nature

Vent du Nord et Chocs Thermiques

Qui peut dire que l'on s'ennuie à la campagne ? Pas les vigneronns du Languedoc !

L'année 2001, commence en fanfares précoces ; sortie énorme, belle floraison et nouaison parfaite en avance de quinze jours ; des pluies assez régulières pendant le premier semestre, **jusqu'à fin juillet tout promet beaucoup de vin et le risque d'une certaine dilution.**

Mère Nature veillait ! Le vent du Nord se lève à la mi août ; il ne tombera que le 20 septembre. Presque six semaines de brise du Nord qui va concentrer le jus, les sucres et les arômes, en déshydratant des raisins devenus minuscules. **L'énorme récolte prévisible à fin juillet, à fin août a proprement disparu ;** même s'il est resté de très nombreuses grappes qui remplissent les cagettes de nos vendanges manuelles.

Plus 30% en kilos de raisins récoltés pour moins 20% en jus et en moût . Voilà donc, par le génie du vent du Nord, une petite récolte mais d'une concentration énorme qui fait penser aux millésimes 1980 et 1982 !

Pas seul le vent du Nord ! Avec lui la vallée du Gassac aura connu en septembre 2001, des chocs thermiques ahurissants. Deux exemples, les 6 et 11 septembre 2001

au matin, température à 7 heures.... **2 degrés,**

l'après midi, température à 15h..... **32 degrés.**

soit, en milieu de journée, seize fois la température de la nuit ; à priori cela ne se rencontre qu'au Sahara ou en Mongolie.

Ces énormes chocs thermiques entraînent une fabuleuse extraction de couleurs et de tannins ; le 2001 plus noir, plus concentré encore que le 1982 ; un immense Vin de Garde qui va demander des décades pour conquérir les bouleversants et mystérieux arômes tertiaires.

Ceux qui aiment les vins hauts en couleurs, les vins avec une belle mâche, les vins qui grandissent en beauté et saveurs, sous la baguette magique des années, ceux-là peuvent se réjouir ; le Daumas Gassac 2001 finit ses fermentations et commence son élevage, six pieds sous terre, dans les chais du Moulin de Gassac, sous le regard émerveillé du Maître de Chai, du Vigneron et de toute l'Équipe du Mas Daumas.

Une naissance discrète ! La Cuvée Émile Peynaud

Les Crus Daumas Gassac doivent tout à l'enseignement du Professeur Emile Peynaud ! C'est justice que le plus grand vin naissant ici, porte son nom !

Le premier arpent de vigne découvert par Henry Enjalbert, il y a trente ans passés, le coin le plus pauvre, le plus caillouteux et aride, ce coin là où la vigne souffre et envoie ses racines à grandes profondeurs, ce coin là, **cet arpent prestigieux, a été récolté et vinifié à part ; c'est lui qui donne naissance à la cuvée Emile Peynaud, le plus haut fleuron de la vallée du Gassac ;** rendement à peine 25 hectos hectare, pur Cabernet Sauvignon non cloné. Environ trois mille à cinq mille flacons, disponibles dans un an ; l'excès de bois est toujours refusé à Daumas Gassac.

Nous en reparlerons donc dans un an, avec plus de détails. Sachez simplement aujourd'hui, que ce vin nouveau né, n'a pas attendu pour faire ses dents ; il les a déjà faites. Des dents râpues, en vrais tannins costauds d'autrefois. Un vin qui fait rougir ou rêver, quand on pense à tous ces vins, modernes, tendres et vêtus de bois, qui ne mordront jamais.

Que les amis de la vallée du Gassac se le disent, un grand vin griffu et taillé pour le siècle, vient de lâcher ses dernières bulles de fermentation ; dans un mois il va rejoindre le bon lycée de barriques merrain pour faire ses écoles.

DAUMAS
34150 – ANIANE



GASSAC
Tel. 04.67.57.71.28

Aimé GUIBERT