



## ***Faut-il ignorer la nature ? Le millésime 2007 à Daumas Gassac !***

Jusqu'à ces dernières années, les vendanges dans le midi Languedocien, ne posaient pas de problème de date ; la maturité et les dates des vendanges étaient pratiquement les mêmes pour tous les vignobles. Tout naturellement les vignobles producteurs de crus réputés, vendangeaient les derniers.

Or, depuis cinq ans, les phénomènes climatiques changent remarquablement, non seulement en Languedoc, mais aussi pour tous les grands vignobles Français. Dès lors, chaque vigneron doit répondre à la question :

"vendanger aux dates classiques traditionnelles, soit 110/115 jours de demie floraison, ou bien vendanger en fin d'évolution végétative, marquée avec précision par le dessèchement du pédoncule qui attache les grappes sur les sarments, ce qui correspond à une moyenne de 100 jours après demie floraison, pour cette année 2007."

Le pédoncule sombre et boisé marque en effet le moment où les arômes et les composants les plus rares et subtils, sont à leur maximum ; dès cet instant, toute journée supplémentaire va enrichir la teneur en sucre, donc le degré d'alcool, mais dans le même temps, brûler ces composants rares qui sont le fondement d'un grand cru et de sa personnalité.

Les vignobles, comme Daumas Gassac, qui font naître un grand cru exceptionnel, n'ont donc aujourd'hui qu'un seul choix : vendanger en fin d'évolution végétative, quand le pédoncule apparaît sombre et boisé, moment où le raisin ne reçoit plus rien de la plante et où le seul effet serait la concentration de la baie, et donc la montée du degré d'alcool potentiel.

Cette année 2007, cela signifiait pour Daumas Gassac, vendanger à cent jours de la demie fleur, au lieu des cent douze jours traditionnels, qui marquaient la maturité depuis de nombreuses années ; une vraie révolution qui ne manque pas d'étonner en dehors du monde agricole.

Si les Daumas Gassac rouge et blanc 2007, s'affirment déjà très remarquables, c'est bien parce que nous avons su obéir à cette loi de nature. Les Daumas Gassac 2007 auront un peu moins de degré d'alcool que certaines années, mais ils affirment déjà une fabuleuse brillance des arômes et des saveurs. Encore fallait-il au vigneron, la modestie d'obéir à la nature et de comprendre son message !

Reste que cette attitude d'obéissance à l'évolution climatique, si elle s'impose au producteur d'un grand cru exceptionnel, ne s'impose pas nécessairement aux autres producteurs : tout cela ne va pas manquer de surprendre tous ceux qui veulent oublier que les grands vins exceptionnels, ne peuvent naître qu'à partir d'un grand terroir géré par un vigneron assez vigilant pour écouter, pour comprendre et pour obéir aux lois de la nature, même quand elles imposent des modifications surprenantes.

  
AIME GUIBERT