

RECIT DES VENDANGES 2012 SORTI DU JOURNAL DU VIGNERON

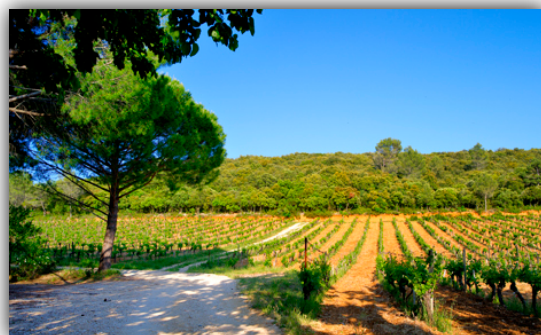
Mardi 28 août :

Après un hiver froid et sec, suivi d'un printemps frais et pluvieux, la végétation a pris son temps pour se développer cette année.

Conséquence : 15 à 20 jours de retard par rapport à 2011 sur la floraison et pratiquement la même chose en ce qui concerne la véraison (terme utilisé lorsque les raisins commencent à changer de couleur, généralement durant la seconde partie du mois de juillet).

Un mois de juillet frais et sec, suivi d'un mois d'août plutôt chaud mais toujours sec, a confirmé cela.

Les précipitations reçues ce matin amènent la gorgée d'eau qui semble faire de cette vendange une récolte 5 étoiles !



Récolte du Rosé Frizant du 3 et 4 septembre

Lundi 3 septembre :

On entame les vendanges par le Rosé Frizant ! Nous les presserons dans la foulée, mercredi. Pour l'instant tout va bien, le temps est idéal et la récolte très belle.

Jeudi 6 septembre :

Ca y est ! Après une belle journée de labeur, l'équipe cave a fini de presser les deux cuves remplies lundi et mardi, quatre pressoirs plus tard, nous nous retrouvons avec deux cuves d'un moût splendide de Rosé Frizant 2012.

Frais, très fin, avec des arômes de fraises, framboises et une magnifique couleur rose quasi pourpre. Donc, pour l'instant, ce n'est que du jus de fruit, mais c'est diablement bon !

Récolte du blanc du 10 au 16 septembre



Lundi 10 septembre :

L'équipe de vendangeurs a débuté la coupe du blanc 2012. Polonais, Roumains, Français, Irlandais, Espagnol et d'autres mains venus du monde entier ont ramassé toute la semaine les Chardonnay, Viognier, Chenin blanc, Petit Manseng, Muscat, Sémillon, Sercial et autres cépages rares et divers qui composent le Daumas Gassac blanc.

Le millésime 2012 en est encore à ses prémices, étant donné que tout macère et rien n'a commencé à fermenter.

On peut déjà dire qu'il est prometteur, avec des arômes exotiques délicieux et une pointe miel donné par le Viognier et le superbe Muscat.

Dimanche 16 septembre : Fin de la récolte des blancs

La vendange du blanc 2012 s'est achevée sous un grand soleil et dans la bonne humeur ce dimanche à midi. **Au final une très belle récolte, la qualité est au rendez-vous, c'est ce qui nous importe.**

Récolte du rouge du 17 au 27 septembre

Lundi 17 septembre :

L'équipe des vendanges a repris ce matin la coupe du rouge afin de **récolter cette semaine tous les cépages rouges autre que Cabernet Sauvignon.** Nous commençons par de très mûrs Pinot Noir, les Merlot, Dolcetto, Nebiolo et autres, Malbec et Tempranillo vont suivre.

Nous vendangeons par un temps couvert, sec et frais, ce qui est idéal pour la rentrée des raisins.





Samedi 22 septembre :

Nous avons fini hier les non-Cabernet et avons entamé la dernière partie. Le Cabernet Sauvignon, roi de la vallée du Gassac et qui représente pratiquement 75% de l'assemblage du rouge.

Le blanc s'annonce plutôt minéral avec beaucoup de fraîcheur, très prometteur en tout cas.

Nous en avons pour encore une bonne semaine de coupe et devrions finir en fin de semaine prochaine avec les magnifiques Cabernet de Peyrafioc.

Dimanche 23 septembre : Le Cabernet Sauvignon

Un jour d'arrêt pour l'équipe de coupe mais l'équipe de la cave a la responsabilité de presser les trois premières cuves de rouge remplies lundi et mardi dernier.

Lundi, nous attaquons le cœur du vignoble afin de ramasser les dernières vignes, ô combien importantes de Cabernet Sauvignon !

Mercredi 26 septembre :

Nous approchons de la fin, tous les Cabernet Sauvignon sont rentrés à part les deux vignes les plus anciennes du domaine. **Le Cabernet Sauvignon est somptueux et surtout avec une superbe acidité mettant en valeur toute la palette aromatique de ce cépage noble, roi de la vallée du Gassac.** Les non-cabernet sont gras, doux, très ronds et devraient compléter parfaitement le Cabernet Sauvignon, qui lui, commence à dévoiler sa puissance aromatique, sa longueur et toute sa complexité.

Véronique et Aimé Guibert ainsi que le Professeur Henri Enjalbert ne s'étaient pas trompés lorsqu'ils avaient décidé, au début des années 1970, de faire du Cabernet Sauvignon la base du Daumas Gassac rouge !

Pendant ce temps, dans la cave, le Daumas blanc achève doucement sa fermentation, il dévoile des notes d'agrumes, de très belles acidités, une légère pointe d'abricot et de miel. Le résultat actuel est délicieux et surtout fascinant à voir évoluer. Le Daumas Gassac blanc 2012 sera d'une belle fraîcheur et d'une grande pureté.

Jeudi 27 septembre : Dernier jour des vendanges !

Nous avons fini les vendanges 2012 à Daumas Gassac avec une journée record de rentrée de raisin. Après un mois de conditions de coupe idylliques (nuit froide, journée fraîche et sèche), il était important de rentrer les magnifiques Cabernet Sauvignon **des deux vignes historiques de Daumas Gassac – Peyrafioc (« Terre de Feu » en occitan) et le Plateau.**

Pendant ce temps les chais de Daumas Gassac sont bien remplis, avec huit petites cuves de blanc assemblé, fermentation achevée et protégée par le froid. **Ce blanc est d'une fraîcheur incroyable, son acidité faisant ressortir pour l'instant des notes citronnées, de miel et d'abricot avec une légère douceur en fin de bouche, qui le rendent très séduisant !** Nous allons maintenant laisser le vin se reposer au froid, afin de bien sédimenter naturellement, durant quelques semaines.

La prochaine étape, dès que les fermentations seront achevées, sera d'assembler le vin issu de tous les raisins non Cabernet Sauvignon aux cuves de Cabernet afin de finir leur macération.



Le vigneron est heureux, non seulement la vendange est rentrée très belle et avant la pluie ; les fermentations se déroulent sans histoires, en prenant une force tranquille, ce qui nous promet un très beau millésime !