

MAS DE DAUMAS GASSAC VENDANGES 2014

Aniane, le 1 octobre 2014.

Cette année une équipe de 38 vendangeurs, d'une douzaine de nationalités différentes (Irlandais, Marocains, Français, Roumains, Anglais, Polonais, Américains, Allemands, Espagnols, Portugais...) accompagnée de l'équipe de cave, ont participé à la naissance du Millésime 2014.

Les vendanges 2014 se sont déroulées du lundi 1^{er} septembre au dimanche 14 septembre 2014 (soit 13 jours de coupe). Pour rappel, les vendanges 2013 avaient débuté le 16 septembre pour se terminer le 4 octobre (18 jours de coupe).

Une année marquée par un hiver doux, un printemps sec et un été modéré, qui ont donné des vendanges plus précoces que 2013. La récolte quant à elle, est plus faible de 35%.

NAISSANCE DU 9^{ÈME} MILLÉSIME MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT 2014 *Du 1 au 4 Septembre*



Comme chaque année les vendangeurs commencent à récolter les raisins destinés au Daumas Gassac *Rosé Frizant*. Une récolte qui s'est déroulée dans des conditions climatiques parfaites (journées sèches et chaudes aux alentours de 33-34°C et nuits fraîches autour de 9-10°C) en commençant par le Muscat et le Sauvignon Blanc et finissant par le Mourvèdre et le Cabernet Sauvignon pour composer cet unique *Rosé Frizant*.

De très beaux arômes de fruits rouges (framboise) et beaucoup de fraîcheur avec un degré alcool modéré qui ne devrait pas dépasser les 11,5°. Un style dans la lignée des années précédentes : « finesse, fraîcheur, très belle pointe d'acidité avec une robe éclatante. »

NAISSANCE DU 28^{ÈME} MILLÉSIME MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC 2014 *Du 5 au 8 Septembre*

La vendange du blanc a débuté par le Chardonnay, Petit Manseng, Viognier, Chenin Blanc, Muscat, Petite Arvine, Sercial... avec 12 jours d'avance. Une production inférieure par rapport à 2013, cependant le raisin est glorieux et parfaitement mûri !

Nous avons effectué une macération pelliculaire à froid de 3 à 5 jours avant le pressurage. Le moût écoulé de ces cuves et les jus de presse ont été ensuite mis en fermentation.

Le profil de ce blanc 2014 se précise : il est déjà possible de parler d'un millésime marqué par de magnifiques acidités mettant en valeur des notes expressives (abricot et miel), savoureuses et d'une grande fraîcheur, 13° d'alcool et un sucre résiduel dans la moyenne, aux alentours de 5-7gr/l.

NAISSANCE DU 36^{ÈME} MILLÉSIME MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE 2014
Du 11 au 14 Septembre

La récolte du rouge a débuté le jeudi 11 septembre, en commençant par notre parcelle "collection" composée de rares et mystérieux cépages, suivie par le ramassage des vignes de Merlot, Malbec, Syrah, Tannat, Pinot, Cabernet Franc, Dolcetto et Cabernet Sauvignon. Nous avons terminé le dimanche 14 septembre sous un soleil radieux, comme à l'accoutumé par le Cabernet Sauvignon de *PeyraFioc* (la plus ancienne vigne, plantée en 1972).



Les premières dégustations laissent apparaître une belle acidité mettant en valeur de très jolis arômes torréfiés (cacao, café), de fruits rouges très mûrs (mûres, cassis), ainsi que des degrés d'alcools des plus modérés depuis 2007 (aux alentours de 12,8-13°).

Nous sommes face à un millésime de grand équilibre, avec une très belle acidité et des saveurs élégantes et gourmandes.

Merci à toute l'équipe qui a participé dans la joie et la bonne humeur à la récolte de ce beau millésime !



Suivez notre actualité sur notre site internet www.daumas-gassac.com

Sur les réseaux sociaux  www.facebook.com/masdedaumasgassac