

Édition Septembre 2016

Samuel, Gaël, Roman et Basile GUIBERT



Crédit photo Jaroslaw Praszkiwicz

Cette année, les vendanges ont commencé le **4 Septembre** et se sont achevées le **18 Septembre**.

42 coupeurs en moyenne ont travaillé pendant **14 jours au total** !

BILAN CLIMATIQUE 2016

Un **printemps** pluvieux et plutôt frais. Un **été** très ensoleillé, pas de véritable orage depuis le début du mois de juin, combiné avec de très fortes chaleurs durant la dernière semaine d'Août et la première semaine de Septembre.

Ce temps a permis aux raisins d'arriver à maturité de manière homogène sur la quasi-totalité du vignoble.

DES VENDANGES COMME AUTREFOIS ...

En 1978, Véronique et Aimé Guibert vendangeaient à la main le premier millésime du Mas de Daumas Gassac... **39 années plus tard**, nous poursuivons toujours cette tradition respectueuse du fruit et de la plante.

1978



Depuis, chaque année le Domaine fait appel à une **quarantaine de vendangeurs venus du monde entier**. Étudiants, amis, amateurs et passionnés de vin sont réunis afin d'oeuvrer ensemble pour le millésime à venir...



2016



Basile, Samuel, Roman et Gaël GUIBERT

Les vendanges se sont achevées tout comme les autres années, par les deux vignes de Cabernet Sauvignon les plus anciennes du domaine, **Peyrafloc** («Terre de Feu» en Occitan) et le **Clos Peynaud**.



Les cépages qui composent le Mas de Daumas Gassac Blanc sont arrivés à maturité en premier ; exceptionnellement nous avons commencé les vendanges par les blancs.

VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

Du Dimanche 4 Septembre au Mercredi 7 Septembre



En 4 jours, les vendangeurs ont récolté tous les cépages qui entrent dans la «composition» du Mas de Daumas Gassac Blanc. Le raisin est mûr et très sain. De plus

chaque grappe est triée à son arrivée au chai.

Après 3 à 5 jours de macération pelliculaire à froid nous avons pressé les raisins blancs utilisant pour la 1^{ère} fois une presse pneumatique beaucoup plus douce dans son travail !

Le moût est riche, très bien équilibré grâce à une magnifique acidité qui met en valeur le fruit et toute sa palette aromatique.

C'est un blanc magnifique, avec un fruit très solaire, beaucoup de nervosité, de fraîcheur et une très belle minéralité.



VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSE FRIZANT

Du Jeudi 8 Septembre au Samedi 10 Septembre



En 3 jours a été rentrée toute la vendange destinée au Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant 2016. Saignée de Cabernet Sauvignon, issue des plus jeunes vignes du domaine. Le moût est somptueux, un rose-violet éclatant, une très belle fraîcheur et un goût de fraise et de framboise gourmand.



VENDANGES DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Du Lundi 12 Septembre au Dimanche 18 Septembre



Les «Non-Cabernet Sauvignon» (Merlot, Nebbiolo, Dolcetto, Petit Verdot, Khondorni, Pinot Noir, Malbec, Tannat, Tempranillo...) sont rentrés très mûrs.

Beaucoup de fruit, de richesse, d'arômes empyreumatiques.

Puissant, rond, élégant et majestueux, voici les premiers mots qui viennent à l'esprit lors de la dégustation des 6 cuves de Cabernet Sauvignon.

Nous avons à ce stade une très belle base d'assemblage avec beaucoup de fraîcheur et surtout une grande force tranquille. Ce 2016 a une «trame de fer dans une robe de velours».