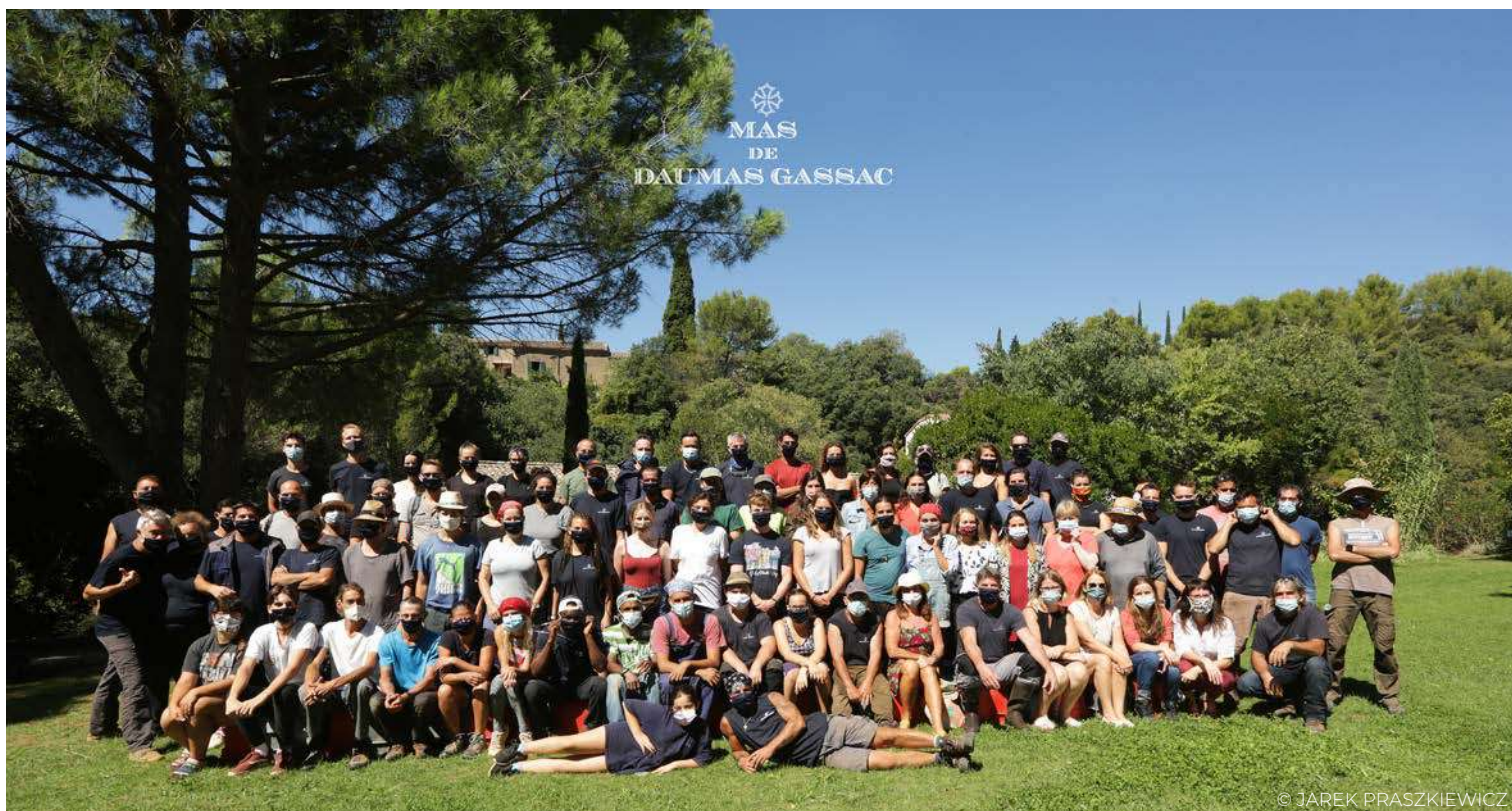




# JOURNAL DE LA VENDANGE



© JAREK PRASZKIEWICZ



La 43<sup>ème</sup> récolte du Mas de Daumas Gassac a commencé le **lundi 24 août 2020** ! La vendange a duré **17 jours** et s'est terminée le lundi 21 septembre par la cueillette du Cabernet Sauvignon. Cette année encore nous avons eu la chance de travailler avec une équipe d'une **quarantaine de vendangeurs**, soit 18 nationalités différentes au coeur de notre vallée sauvage !

Cette vendange est une **symphonie** ! Véritable **convergence** de personnalités, de savoir-faire, et de bonne humeur qui a donné naissance à un millésime **harmonieux** et **délicat**.

Le Millésime 2020 fait honneur à l'éclatante personnalité naturelle de nos grands vins !

Notre **faible production** est devenue pour le domaine un «standard». Le Mas de Daumas Gassac Blanc 2020 ne fait pas exception. La quantité récoltée pour le Mas de Daumas Gassac Rouge 2020 est légèrement à la hausse par rapport à 2019.

## BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

L'hiver a été frais sans froid mordant, ni neige. S'en est suivi un printemps avec une **pluviométrie équilibrée** permettant une arrivée à maturité des baies tout en douceur.

Des **conditions climatiques douces** ont permis aux bourgeons d'éclorre **délicatement**. Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, avec des journées à 28°C en moyenne et des **nuits fraîches** - entre 10°C et 12°C.

Le samedi 15 août un **orage** éclata au dessus du domaine. Recouvrant ainsi le vignoble d'un élément encore plus précieux que l'or... Véritable bénédiction ! En l'espace d'une nuit, nous sommes passés d'une «belle» vendange à une vendange «exceptionnelle».

Ce millésime a une personnalité authentique rappelant les premiers millésimes du domaine.



© VINCENT BARTOLI



**Véronique GUIBERT de  
La VAISSIÈRE**

«Je n'ai que deux mots : **Félicité et Gratitude**. C'est une très belle année.

On a une équipe de vendangeurs fantastique, merveilleuse. Le raisin est magnifique, que dire de plus. Merci, ça fait du bien.»

**Roman GUIBERT**

«La maturité phénolique est parfaite. Quand on regarde la parcelle, elle est verte, aucun signe de stress hydrique.

On a un millésime vraiment **splendide** !

On a le sentiment que les pôles se sont inversés, l'impression d'être devant un millésime d'une région septentrionale.

Un **fruit éclatant** une maturité parfaite et une **acidité** bien présente... C'est la clef.»



**Basile GUIBERT**

«On est sur un millésime qui est venu en **douceur**. Sur une partition de musique douce et agréable.

Le soleil quand il faut, la pluie quand il faut. Tout est venu avec beaucoup d'amour.

2020 est un millésime classique, un millésime de mémoire qui est chargé de toute l'histoire des millésimes qui ont précédé.»



**Samuel GUIBERT**

«On a eu un été idéal, chaud mais pas trop, avec des **nuits fraîches**. Puis on a eu ce fameux orage du 15 août, 2 semaines avant la vendange c'est de l'or qui tombe du ciel pour passer de l'état de «belle vendange» à «**vendange exceptionnelle**».

Le vin est un produit noble, naturel et vivant. La belle énergie de la famille et de l'équipe se retrouve dans le raisin. Ce qui en fait un vin exceptionnel.»



**CALENDRIER  
DES VENDANGES**

	DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM		DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	
AOÛT 2020							1	SEPT 2020			1	2	3	4	5	
	2	3	4	5	6	7	8		6	7	8	9	10	11	12	
	9	10	11	12	13	14	15		13	14	15	16	17	18	19	
	16	17	18	19	20	21	22		20	21	22	23	24	25	26	
	23	24	25	26	27	28	29		27	28	29	30				
	30	31														



Mas de Dumas Gassac, Haute Vallée du Gassac, 34150 ANIANE

Suivez notre actualité sur notre site internet [www.daumas-gassac.com](http://www.daumas-gassac.com) et sur les réseaux sociaux

