



JOURNAL DE LA VENDANGE



© JAREK PRASZKIEWICZ



La 44^{ème} récolte du Mas de Daumas Gassac a débuté le **lundi 06 septembre** pour se terminer le **vendredi 24 septembre 2021**, par le roi du domaine, le Cabernet Sauvignon. **14 jours de vendanges** pour une équipe de **45 vendangeurs de 16 nationalités différentes** au coeur de la Vallée du Gassac.

Le Millésime 2021 est marqué par l'enthousiasme et l'entrain de chacun pour donner naissance à un millésime mêlant finesse et élégance.

La récolte 2021, nous laisse imaginer un millésime de grande facture !

BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

L'année 2021 a été marquée par un **hiver froid**, qui a fait place, au mois d'avril à un **violent épisode de gel**, touchant aussi une grande partie du vignoble français. Entre le 31 mars et le 16 avril, la température est descendue à plusieurs reprises jusque **-5°C au coeur de la vallée**, emportant ainsi une partie de la récolte.



Nous avons ensuite connu un été pluvieux, environ **40mm tombés sur le mois juillet et 40mm sur le mois d'août**. Les températures n'étaient pas estivales mais plutôt fraîches. Nous avons donc échappé à la canicule !

Les raisins sont donc **arrivés à maturité plus tardivement**, nous avons commencé à vendanger le 6 septembre (contre le 23 août l'an passé).

DU 6/09
AU 8/09

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT

Le gel a touché une partie des vignes du Rosé Frizant, les pertes ont été estimées à -30%.

Après plusieurs dégustations réalisées en cave, 2 mots nous viennent en tête et en bouche : «*fraîcheur & fruit*» !

DU 9/09
AU 12/09

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

L'ensemble des cépages blancs ont été récoltés en 4 jours. Le Mas de Daumas Gassac Blanc 2021 est à ce jour, **le millésime le plus rare** depuis la création du domaine ! Le gel nous a pris 50% de la récolte.

A la dégustation, de très beaux arômes de fruits mûrs se dégagent et l'on perçoit déjà une jolie acidité... Un millésime remarquable !



DU 16/09
AU 24/09

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

Le 8 et le 13 septembre, nous avons récolté tous les cépages rouges précoces non Cabernet Sauvignon. Ils ont été vinifiés ensemble, dans une même cuve. Après 8 jours de macération ils ont été pressés le 16 septembre pour garder un maximum de fruit.

Le Cabernet Sauvignon quant à lui, représente 70-75% de la production du Rouge, il est donc fondamental de le ramasser à la juste maturité. Après une pause de 3 jours (le laissant ainsi atteindre la maturité recherchée), nous avons rentré les plus anciennes vignes du domaine dans un excellent état sanitaire.



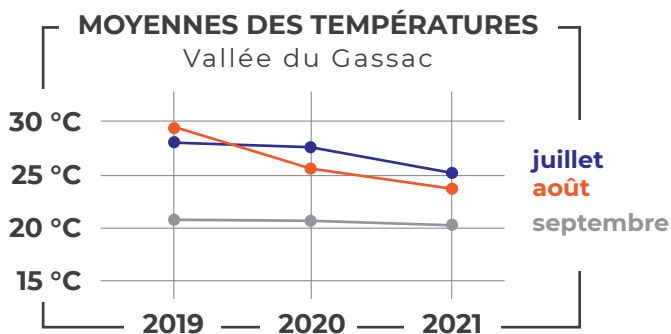
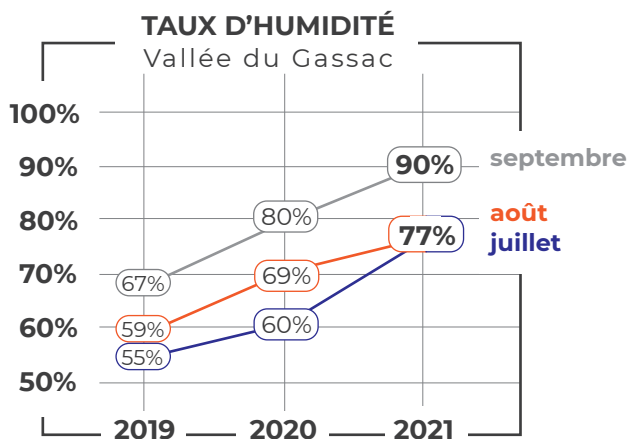
CALENDRIER DE LA VENDANGE

	DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
SEPTEMBRE 2021				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

Nous avons réalisé un comparatif des températures moyennes ainsi que du taux d'humidité de la Vallée du Gassac sur les 3 dernières années.

Le taux d'humidité est en hausse. En septembre cette année nous avons en moyenne 90% d'humidité avec une température moyenne de 20,7°C !

Un climat septentrional pour un millésime tout en fraîcheur !



Au plaisir de vous accueillir dans notre belle vallée sauvage pour déguster ce millésime exceptionnel !

— Frères Guibert —

