

JOURNAL DE LA VENDANGE - N°48

du 26 août au 20 septembre 2025

Mas de Daumas Gassac - Aniane, France

www.daumas-gassac.com



Un millésime de tous les possibles



Avec un démarrage le 26 août et de multiples pauses tout au long du mois pour atteindre une parfaite maturité, cette récolte de 15 jours s'est étalée dans le temps pour se terminer le 20 septembre, avant l'orage.

L'équipe joyeuse de cette année était composée d'une 100^{aine} de personnes : des vendangeurs venus du monde entier, ainsi que toute l'équipe du Mas. Elle a permis de récolter une 60^{aine} de parcelles de vignes pour la 48^{ème} vendange au Mas de Daumas Gassac.



Bilan climatique de l'année

Le millésime 2025 résulte d'une année climatologiquement idéale. Un hiver froid, suivi d'un printemps frais (sans aucun gel) et surtout d'une importante pluviométrie a permis de reconstituer totalement les réserves hydriques de nos sous-sols. L'été a été chaud, sans réelle période de canicule, mais marqué par une forte sécheresse estivale. Pour la vigne, le fort ensoleillement et les températures élevées favorisent une bonne maturation des raisins, tout en exigeant vigilance sur la fraîcheur, l'acidité et la gestion du stress hydrique.

« Un mois de vendange avec près de 100 personnes travaillant sur le domaine, c'est très long, mais nécessaire si l'on veut récolter à parfaite maturité. 2025 est un millésime pour lequel le vigneron a dû écouter Mère Nature afin de prendre la grande décision qu'est celle de la (ou des) date(s) de récolte.

En cave, ce millésime est complexe, nécessitant un travail optimal, tout en finesse, pour que le moût, devienne un Grand Vin, tout en finesse et en opulence. »

Samuel Guibert - Vigneron du domaine

« On essaie de profiter du beau temps pour ramener le plus possible de raisin chaque jour. Quelques brises légères permettent aux vendangeurs de se rafraîchir : une année très agréable pour la coupe !

Les raisins sont sains, avec une belle palette aromatique et de très belles acidités. On note déjà un beau millésime qui se profile devant nous, avec de l'équilibre et de la fraîcheur. »

Virgile Rousseau

Chef d'équipe des vendangeurs et Commercial export



Les cépages blancs ont été récoltés en premier lieu, avec une pause pour le Cabernet Sauvignon en légère sous-maturité destiné au Rosé Frizant, puis enfin les cépages du rouge, dont le Cabernet Sauvignon à parfaite maturité, récolté de manière fragmentée sur une période de 3 semaines.

RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC
du 26 au 30 août puis du 1^{er} au 2 septembre

Pour la première fois cette année, nous avons commencé par le Chenin blanc afin de préserver un maximum d'acidité et surtout un parfait état sanitaire. Puis le Chardonnay, le Viognier et le Petit Manseng, ainsi que les cépages complémentaires qui constituent l'assemblage, ont été récoltés avec une légère caramélisation par le soleil, et certains à juste maturité pour préserver les acides, ce qui donne un bel équilibre sucre/acide/fruit.



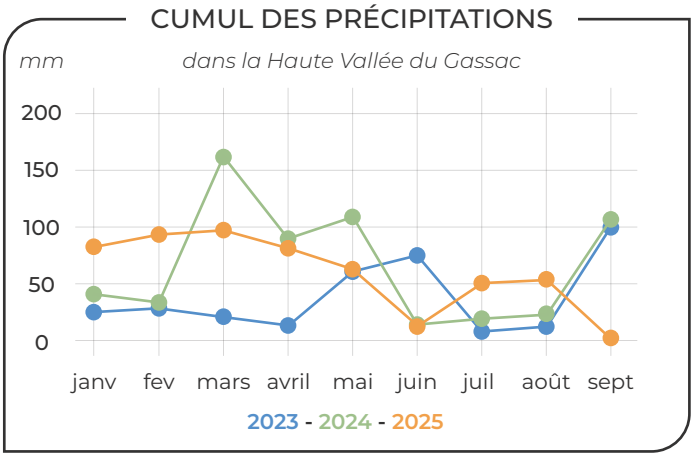
RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT
le 31 août

À la fraîcheur de la nuit d'été, la totalité des raisins destinés au Rosé Frizant 2025 a été récoltée afin de préserver un maximum de fruit. Les baies de Cabernet Sauvignon et de Mourvèdre, immédiatement pressées en douceur et en légère sous-maturité, libèrent un jus vibrant, gorgé de notes de fruits rouges et d'effervescence.



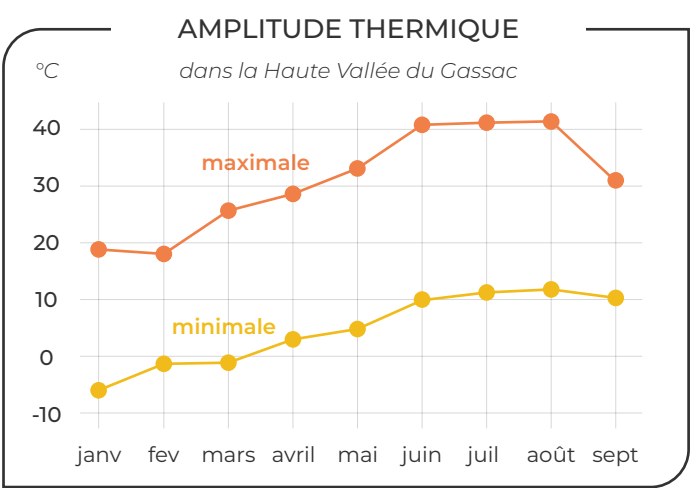
RÉCOLTE DU MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE
les 3, 4, 8 et 9 septembre puis du 18 au 20 septembre

Dès la fin des fermentations malolactiques, les cuves de Cabernet Sauvignon expriment une grande rondeur, beaucoup de gras et des arômes de cerise, de moka et de chocolat noir. En assemblage avec les autres cépages, le rouge 2025 laisse entrevoir un vin tout en finesse, racé et doté d'une grande fraîcheur.



En 2025, la pluie est revenue de façon régulière, même si certaines périodes sont restées sèches. Celles de mars et d'avril ont rechargé les nappes et stabilisé les cours d'eau. Les averses d'octobre ont renforcé cette dynamique. Les années précédentes ont connu une sécheresse plus marquée avec des ruisseaux à sec et des pluies très faibles.

Entre l'eau et la vigne s'installe un équilibre délicat : l'eau, porteuse de minéraux, est essentielle, mais ni l'excès ni le manque ne permettent à la plante de s'épanouir. Les racines, profondes de 20 à 30 mètres, jouent un rôle vital : elles puisent l'eau en profondeur et permettent aux vignes de résister aux périodes sèches.



La grande amplitude thermique présente dans la Haute Vallée du Gassac assure à la vigne une bonne floraison, véraison et maturité. L'hiver froid favorise le repos végétatif tout en limitant les maladies et les parasites. L'été chaud, quant à lui, favorise la maturation complète des raisins. Cette dualité donne des vins structurés et complexes, avec un équilibre entre sucre et acidité.

En journée, la chaleur favorise la photosynthèse et l'accumulation des sucres dans les baies. La fraîcheur de la nuit ralentit la respiration de la plante et permet de mieux conserver ces sucres ainsi que l'acidité naturelle du fruit. Les arômes gagnent en complexité, avec des notes de fruits, de fleurs et de garrigue.

