

**MAS
DE
DAUMAS GASSAC**

Dégustation d'exception
Verticale des Mas de Daumas Gassac Blancs

Samedi 17 Février 2018



Procès-verbal du déroulement :

Tous les 10 ans, nous organisons une dégustation verticale de l'ensemble des millésimes du Mas de Daumas Gassac. Cette dégustation a pour objectif d'observer l'évolution de nos millésimes afin de mieux les comprendre et également de mieux les conseiller aux amateurs du monde entier. Les vins dégustés n'ont jamais quitté les chais souterrains du domaine et ont leur bouchage d'origine.

PRÉPARATION DE LA DÉGUSTATION

07 Décembre 2017 | Sélection des millésimes

Afin de préparer au mieux ce grand évènement, une dégustation préalable a été organisée au domaine 3 mois auparavant. A huit clos, une partie de l'équipe du Mas de Daumas Gassac s'est attelée à sélectionner 23 millésimes sur les 32 ; l'objectif de cette sélection étant de pouvoir présenter, au cours de la future verticale, une palette de millésimes la plus représentative de la production dans le temps. Nous avons pris en compte la rareté des bouteilles encore en stock dans la vinaire.

16 Février 2018 | Préparatifs

Deux bouteilles de chacun des 23 millésimes sélectionnés lors de la pré-dégustation de Décembre 2017 ont été sorties de nos chais souterrains la veille de la dégustation verticale. Elles ont alors été positionnées debout dans une cave à vin réglée à 4°C dans l'attente du débouchage le lendemain. La cave à vin a été réglée au minimum car la température ambiante de la salle de dégustation se réchauffe d'environ 10°C en l'espace de 30 minutes. Cela a permis aux dégustateurs de déguster les vins blancs à bonne température, le temps du service.

Les 506 verres, soit 23 par dégustateurs, ont été soigneusement lavés et installés en salle de dégustation.

DÉROULÉ DE LA DÉGUSTATION

17 Février 2018 | Le Jour J

10h00 à 11h00 : Ouverture et contrôle des températures.

Les 46 bouteilles ont été ouvertes, contrôlées, puis immédiatement refermées et remises en cave à vin.

13h45 à 14h00 : Le service des vins a débuté une fois tous les dégustateurs installés, en terminant par les millésimes les plus anciens.

14h00 à 16h00 : Dégustation verticale silencieuse des 23 millésimes du Mas de Daumas Gassac Blanc.

16h30 à 18h00 : Tour de table et commentaires de chaque dégustateur. Appréciation générale et élection des 5 favoris.



LE JURY ÉTAIT COMPOSÉ DE 22 DÉGUSTATEURS

19 dégustateurs extérieurs invités : Bernard BURTSCHY (Membre du Grand Jury Européen), Andrew JEFFORD (Decanter), Béatrice DELAMOTTE (RVF), Cathy SOUN (Midi Libre), Dominique HUTIN (journaliste & chroniqueur), Sylvie TONNAIRE (Terre de Vins), Matsuura TOSHIO (Wands), Frédéric DURAND-BAZIN (Le Figaro), Julien REVESZ (Gault&Millau), Mark O'NEILL (El Mundo), Hervé LALAU (Les 5 du Vin), Franco ZILLANI (journaliste et blogueur), Eric RIEWER (journaliste & consultant), Richard NEVILLE (Jancis Robinson), Rupert MILLAR (The Drinks Business), Philippe NUSSWITZ (Meilleur sommelier de France 1986), Daniel ROCHE (l'Épicurien), Yaïr TABOR (Le Rouge et Le Blanc) et André DOMINÉ (Weinwaiser).

En présence de :

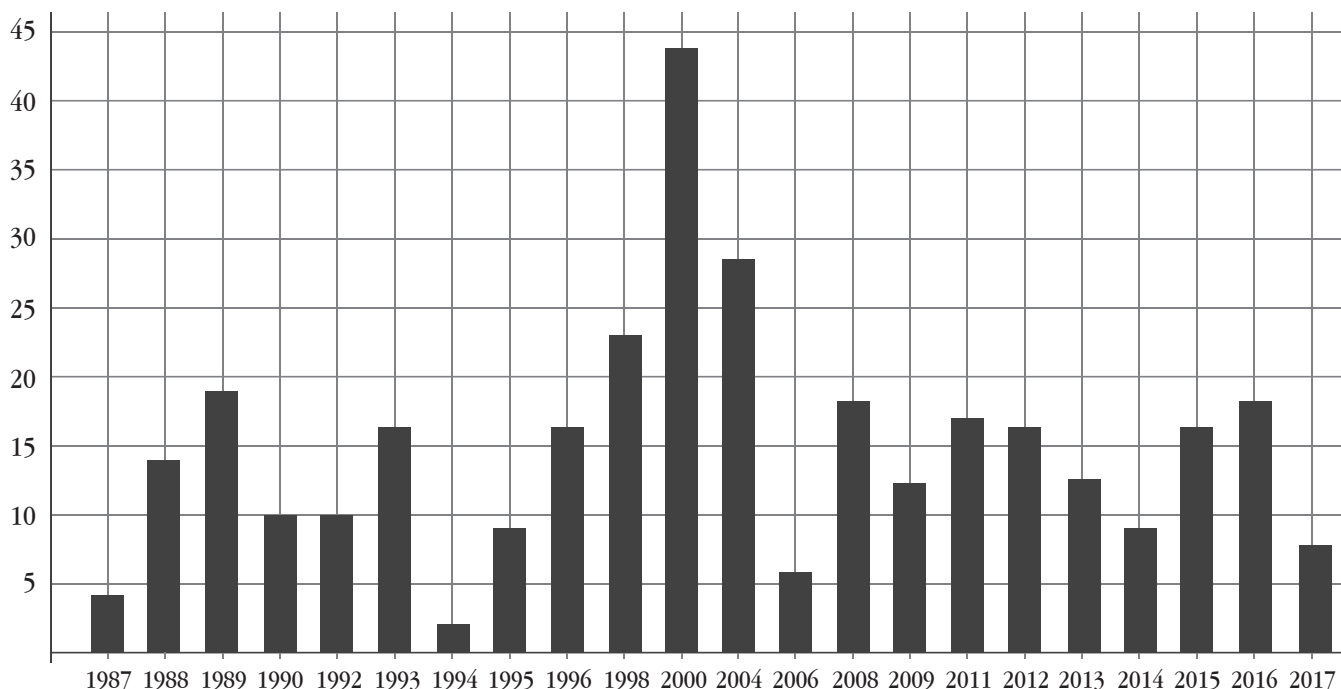


Classement des 5 millésimes préférés :

| Premier | Second | Troisième | Quatrième | Cinquièmes |
|---------|--------|-----------|-----------|-------------|
| 2000 | 2004 | 1998 | 1989 | 2016 & 2008 |

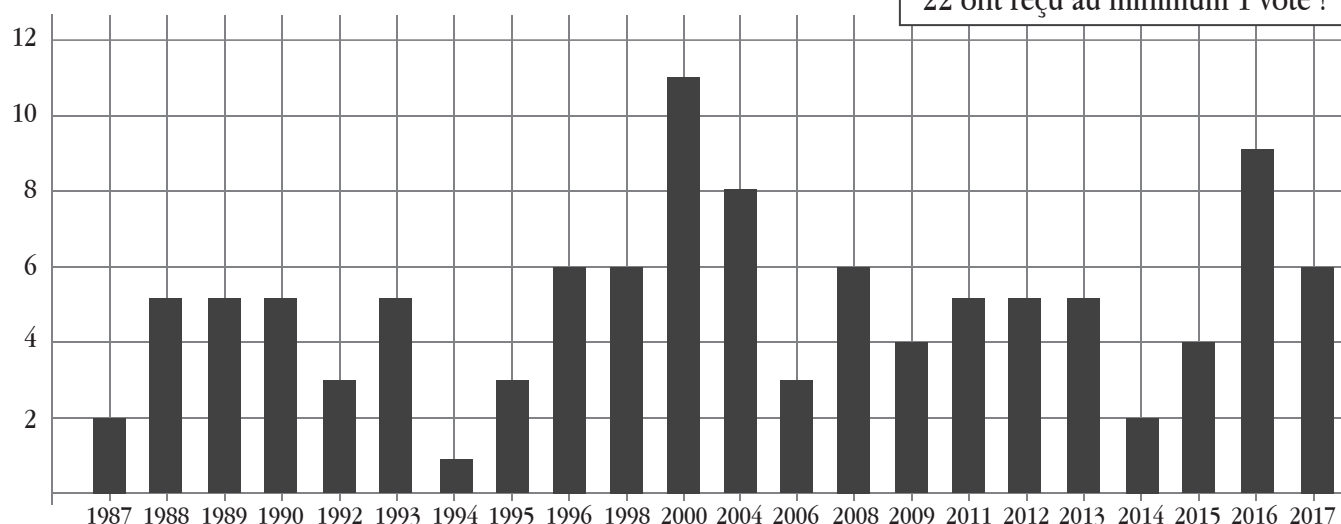
Les millésimes les mieux notés dans le palmarès des 22 dégustateurs :

Notes



Les millésimes les plus cités dans le palmarès des 22 dégustateurs :

Nombre de votes



Sur les 23 millésimes dégustés, 22 ont reçu au minimum 1 vote !

Bilan de la dégustation :

Une première dégustation verticale avait été organisée en Mars 2007 sur 21 millésimes du Mas de Daumas Gassac Blanc. Cet évènement a révélé la présence d'un Grand Vin Blanc dans le Languedoc.

Un peu plus de 10 ans plus tard, en Février 2018, la Famille Guibert a renouvelé l'expérience et a organisé pour la deuxième fois, une rétrospective sur 23 Millésimes de Blanc. Cette dégustation a révélé un « *Grand Vin de garde à la personnalité changeante avec une tenue exceptionnelle* ».*

« *Original et inclassable, Mas de Daumas Gassac blanc ouvre une nouvelle voie dans les grands vins blancs, une voie que personne n'a jamais soupçonnée et qui se révèle incroyablement féconde.* »*

Observations des 19 experts - dégustateurs :



 Bernard BURTSCHE

Dégustateur & Chroniqueur, Membre permanent du Grand Jury Européen & Taste Spirit

« Une première dégustation effectuée il y a dix ans mettait les choses au point. Celle qui vient de se dérouler en février 2018 montre à l'évidence qu'il s'agit d'un grand vin de garde. Magie d'un lieu unique, magie d'un homme hors norme, magie d'un patchwork de cépages, cette dégustation ouvre un monde merveilleux où le vin se transforme en génie. »



 Andrew JEFFORD

Auteur & Journaliste pour le **Decanter**

« C'est un vin avec un caractère insolite. Ca doit être ainsi avec de tels cépages. Je ne trouve pas du tout un style méridional. Il y a le choix des cépages mais il y a une autre lecture : le terroir. Donc c'est un vin qui doit être fier de lui-même je crois. Pour moi, tous les bons vins ont une tension.

La tension dans ce vin, est une tension entre deux sortes de vergers : les vergers septentrionaux qui viennent un peu avec le Chenin et les vergers plutôt semi-tropicaux qui viennent avec le Petit Manseng. Mais pour moi, la chose intéressante est qu'on ne voit presque pas le Chardonnay et le Viognier sauf dans les vins jeunes. Selon moi, ces vins ont un grand futur devant eux. »



 Béatrice DELAMOTTE

Rédactrice en chef adjointe de la RVF



« Cette dégustation est pour moi une découverte des blancs du Mas de Daumas Gassac, et j'avoue que ce voyage dans le temps est fascinant, vraiment passionnant. »



 Cathy SOUN

Journaliste à Midi Libre, Vice-présidente du Club de la Presse Occitanie **Midi Libre**

« J'affectionne beaucoup le blanc du Mas de Daumas Gassac et j'ai eu des surprises au fil de la dégustation de ces 23 millésimes. Jeunesse, arômes de fleurs blanches, énergie, et vivacité qui glissent sur la réglisse. J'ai beaucoup apprécié cette complexité. »



 Dominique HUTIN

Journaliste, chroniqueur & œnologue

« Ce sont quand même des vins qui interpellent le buveur, inscrits sur une logique de vins jeunes ou de vins qui accusent une certaine patine. Quand on arrive à étirer une dégustation de 1987 jusqu'à 2017, c'est que certainement il y a du sens à faire vieillir et attendre ces vins-là. »



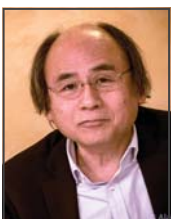
 Sylvie TONNAIRE

Rédactrice en chef du magazine Terre de Vins



« J'étais là en 2007 et c'est quand même beaucoup d'émotions que de re-goûter certains de ces vins. Les 3 premiers millésimes sont complètement riches, onctueux, complexes, sur la séduction. Ce sont des vins avec lesquels on peut se régaler dès aujourd'hui. Pour moi la trame commune de ces vins-là, c'est la gourmandise.

J'ai noté plus ou moins d'épices, ce sont des vins assez salivants, quelque fois il y a eu des finales un peu salines pour moi, appelant justement à une jolie gastronomie. Beaucoup de gourmandises, c'est toujours un plaisir lié à l'exploration. »



 Matsuura TOSHIO

Journaliste pour la revue Wands




« C'est une expérience tout à fait exceptionnelle. Toutes les bouteilles étaient très jeunes, incroyables, très complexes. C'est très fin et élégant, beaucoup de nuances. Toutes les bouteilles étaient très agréables. Il n'y avait pas de bouteille déviante. Tout est propre, tout est pur, c'était incroyable. »





 Frédéric DURAND-BAZIN

Journaliste & Chroniqueur pour le Figaro Vin 

« Ce qui m'a étonné c'est le fil conducteur qui mène tous les vins du début jusqu'à la fin, sur une très belle richesse, une intensité aromatique importante, tous portés par une acidité plus ou moins marquée, mais qui révèle toujours les vins. Les vins sont toujours très digestes, équilibrés, quelque soit le moment où on les prend. »



 Julien REVESZ

Membre du Comité de Dégustation vins chez Gault & Millau 

« J'ai mis en premier les vins qui étaient sur le fruit de 2014 à 2017. Dans un second temps, les vins que j'appelais « les inclassables » de 2008 à 2013 parce que j'étais agréablement dérouté. Après mes choix de vins, j'ai classé le 1989 en premier dans le style un peu oxydatif, avec des notes confites, de la complexité, beaucoup de longueur et une note de caramel qui m'a bien plu. »



 Mark O'NEILL

Importateur en Espagne & Journaliste pour El Mundo 

« Pour moi ça a été fascinant. J'ai apprécié la complexité, l'équilibre et la vinification. Et pour quelqu'un qui en général n'aime pas trop les vins blancs qui ont un côté « demi-sec », j'ai vraiment apprécié ces vins. Mais c'était surtout une expérience unique que j'ai beaucoup appréciée. »



 Hervé LALAU

Journaliste pour In Vino Veritas & co-fondateur du site Les 5 du vin

Les 5 du Vin



« J'ai vraiment vu une césure en 2009, avant et après. En ce qui me concerne, je n'avais pas d'idée préconçue. Je ne savais pas si j'allais absolument apprécier les vins plus anciens, et c'était le cas. Donc si l'exercice c'était de prouver qu'il y a un potentiel de vieillissement pour moi, c'est prouvé. C'était vraiment un très beau rendez-vous. »



 Franco ZILIANI

Journaliste et Blogueur

« C'était une dégustation vraiment passionnante et extraordinaire qui a confirmé l'incroyable potentiel de garde des vins de ce domaine. Dans chaque millésime on peut trouver tout ce que l'on recherche dans un grand vin blanc : le sens du terroir, la complexité aromatique, la fraîcheur, un côté minéral que j'ai adoré, une grande matière, du gras, de la rondeur, ... Les vins les plus vieux, on ne peut pas seulement les déguster, on désire les boire. Ce sont des vins extraordinaires. »



 Eric RIEWER

Journaliste, Consultant Vin Expert & Animateurs pour FICOFI

« Remerciement à toute la famille Guibert pour cette dégustation d'un vin qui a vraiment confirmé sa singularité, son côté vraiment insolite. Il y avait une vraie cohérence à travers les millésimes, entre le sucre et l'acidité. Très belle précision dans les saveurs, les vins sont superbes. »



 Richard NEVILLE

Jancis Robinson 
JancisRobinson.com

« Je trouve que votre vin est unique. Je ne pense pas avoir dégusté des vins du Languedoc qui lui ressemblent, et je ne sais pas s'ils existent. Je dois vous féliciter pour avoir créé un vin qui a la capacité de plaire à tout le monde et tous les goûts. Pour résumer, je trouve que les vins sont riches et complexes, surtout après plusieurs années en bouteille.

Ils ont un bon équilibre, une acidité et une sucrosité intéressante.

La dégustation n'est qu'une partie. Pour moi je trouve votre passion pour le vin impressionnante. Vous avez aussi un respect important pour la Nature. Le sol est vivant, et dans les vignes, vous laissez travailler la Nature. Je vous félicite donc pour votre politique, et aussi le fait que vous avez maintenu la politique de votre père. Si je devais trouver un seul mot pour décrire vos vins ce serait « âme ». »



 **Rupert MILLAR**

Journaliste pour The Drinks Business

the drinks business

« C'est la première fois que je suis ici pour faire une dégustation verticale au Mas de Daumas Gassac. Il y a vraiment un style Gassac je pense, même si l'élaboration et les cépages ont changé pendant des années. Ce sont des vins du Sud de la France, gras, riches, mais avec beaucoup de fraîcheur, beaucoup de complexité, certainement des vins de gastronomie. Il faut manger avec ce style de vin. »



 **Philippe NUSSWITZ**

Meilleur sommelier de France 1986

« Je ne m'attendais pas à trouver autant de vins à garder, autant de millésimes. Je pensais en trouver un peu plus de fatigués. J'en ai trouvé un décharné, tous les autres avaient quelque chose à apporter. J'ai trouvé qu'ils avaient leur caractère, ils affirmaient leur caractère méditerranéen, sudiste et ils n'essayaient pas de tromper.

En même temps, je pense que la magie d'assemblage des cépages, qui est peut-être le panache des vins du Sud, fait qu'on trouve autant d'originalité, de particularité dans ces vins. »



 **Daniel ROCHE**

Sommelier-Conseil & Président du Club l'Épicuvin **L'Épicuvin**

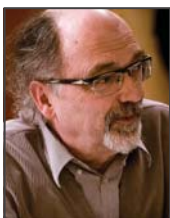
« Il y a un style Daumas qui est résumé par la fraîcheur, la rondeur, surtout une belle énergie et ce côté « demi-sec » que l'on a dans les vieux millésimes, ce côté très gourmand presque hédoniste, j'aime beaucoup. C'est la deuxième verticale de blancs que je fais et j'avoue que c'est toujours une grande émotion, un grand émerveillement, et chaque fois un plaisir renouvelé. »



 **Yaïr TABOR**

Membre du comité de rédaction de la revue Le Rouge et le Blanc **LeRouge&leBlanc**

« Les cépages principaux s'équilibrent et les dominantes s'estompent au fil du temps pour laisser « parler » le terroir. Ces vins blancs ne renient pas leur origine sudiste : ils sont construits sur le gras avec des sucres résiduels non négligeables, souvent opportuns, et des acidités variables selon les millésimes. »



 **André DOMINÉ**

Journaliste, écrivain & Expert du vin Revue Weinwisser **WEINWISSER**

« D'un côté, on a des millésimes jeunes, avec toute cette richesse aromatique, ce fruité ravissant qui donne beaucoup de plaisir à boire. Mais je suis vraiment fasciné par l'évolution du vin où le sucre est beaucoup plus intégré, où la structure du vin ressort beaucoup plus. On voit que l'on a vraiment des vins gastronomiques, des vins avec un potentiel surprenant. »



Le Mas de Daumas Gassac Blanc :

Un subtil vin né sur les calcaires lutétiens qui entoure les collines de grèzes glaciaires ocre rouge, bordant le ruisseau Gassac. Le premier millésime a été produit en 1986.

Quatre variétés nobles dominent : le Viognier du Rhône, le Petit Manseng des Pyrénées, le Chenin de Loire et le Chardonnay de Bourgogne. Le micro-climat froid de la vallée, permet le maintien d'une belle acidité naturelle qui protège la palette aromatique.



Nos conseils de garde :

Les millésimes que nous conseillons de boire :



1986, 1987, 1988,
1990, 1991, 1992, 1994, 1995, 1997, 1999,
2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2007, 2009

Les millésimes délicieux à boire mais pouvant également être gardés :



1989,
1993, 1996, 1998
2000, 2004, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017

Conseils de dégustation - Suggestions :

Cette dégustation verticale a confirmé le potentiel de garde des Mas de Daumas Gassac Blancs, qui ont été qualifiés de « *grands vins de garde* », et de « *vins de gastronomie* ».



Pour ces millésimes, nous vous conseillons de les servir entre 10°C et 12°C. Il faut éviter de les servir trop froid, au risque de bloquer les arômes.

Déboucher une heure à l'avance et remettre le bouchon sur la bouteille. Carafier le vin au moment du service, est toujours un plus pour en exprimer les complexités !





Lien vers la vidéo : <https://youtu.be/hT1TIVIScBY>

Lien vers les fiches techniques à télécharger : http://www.daumas-gassac.com/sites/default/files/ressources/fiches_techniques_blanc_1986-2017.pdf

Lien vers le site internet : www.daumas-gassac.com

