

MAS DE DAUMAS GASSAC

DÉGUSTATION VERTICALE D'EXCEPTION

DIMANCHE 23 FÉVRIER 2014

16 dégustateurs invités :



Alain CHAMEYRAT
Directeur du guide
Bettane & Desseauve



Sylvie TONNAIRE
Rédactrice en chef du
magazine Terre de Vins



Bertrand ROUGIER
Rédacteur en chef du
Guide Lafont



Pierre CITERNE
Dégustateur à la Revue du vin de
France et auteur



Daniel ROCHE
Sommelier-conseil et
Président du club l'Epicuvin



Bernard BURTSCHY
Dégustateur au Figaro ,
L'Avis du Vin et
Membre permanent
du Grand Jury Européen



Déborah RUDEZKI
Journaliste spécialisée en vins
& gastronomie et auteur



Cathy SOUN
Journaliste Midi Libre



Nicolas HERBIN
Importateur Suisse Cave SA



Richard HEMMING
Journaliste Anglais du
Guide Jancis Robinson



Raoul SALAMA
Journaliste et dégustateur
à la Revue du Vin de France



Michel SMITH
Journaliste spécialisé en vins &
gastronomie et auteur



Eric DUGARDIN
Sommelier - conseil et
Vice Meilleur sommelier de
France 1988



Jacques PERRIN
Importateur Cave SA
Journaliste de la revue Vinifera et
Membre permanent du Grand Jury
Européen



Andrew JEFFORD
Journaliste Anglais au
magazine Decanter
et The World of Fine Wine



Ulrich SAUTTER
Journaliste Allemand du
magazine de vin Der
Feinschmecker & Falstaff

13 dégustateurs de l'équipe Daumas Gassac : Samuel Guibert, Roman Guibert, Basile Guibert, Philippe Michel, Alexandre Vrolant, Renaud de La Vaissiere, Virgile Rousseau, Victorine Babe, Renaud Thillaye, Carole Evans, Stéphanie Garcia, Emilie Rousselet et Valérie Antunes.

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 le domaine.

Vendredi 21 février : 3 bouteilles de chaque millésime de 1979 à 2012 ont été sorties de la vinothèque afin d'être positionnées debout dans une cave à vin réglée à une température de 16°C.

Dimanche 23 février :

- 10h à 11h : les 90 bouteilles ont été ouvertes, vérifiées, puis immédiatement refermées et remises en cave à vin .
- 13h00 : Le service des Vins a débuté 45 minutes avant le début de la dégustation en terminant le service par les millésimes les plus anciens (dégustation technique sans rien faire pour flatter les vins).
- 13h45 à 16h45 : Dégustation verticale des 30 millésimes.

Cette dégustation s'est déroulée dans des conditions parfaites, quasi printanières (18°/20°C).

Le jury était composé de 29 dégustateurs, 16 dégustateurs extérieurs invités et 13 membres de l'équipe de Daumas Gassac.

Les observations des dégustateurs :

Alain CHAMEYRAT : « *Les millésimes de Daumas ne fonctionnent pas comme ceux du Languedoc. Nombre de « petits » millésimes sont proportionnellement mieux réussis que dans la région et inversement.* »

Alexandre VROLANT : « *D'une manière générale beaucoup d'élégance et de finesse dans ces vins qui méritent parfois une attention toute particulière pour apprécier leur complexité et leur équilibre.* »

Andrew JEFFORD : « *Tous les vins sont très bons à boire et très peu de vins sont en fin de vie. Il y a une sorte de pureté dans ces vins qui se goûtent très bien et qui inspirent beaucoup d'émotion.* »

Basile GUIBERT : « *Les vins de la vallée du Gassac ont une signature unique dont nous sommes perpétuellement témoins.*»

Bernard BURTSCHY : « *On a un mix entre ces tannins fins et ce fruit, un équilibre qui est assez rare, ce qui est la marque des grands vins. On voit bien qu'il a y des millésimes plus grands que d'autres. Je suis comme Alain, c'est une logique totalement à part qui n'est ni celle du Cabernet sauvignon ni celle du Languedoc. Il y a clairement des millésimes Daumas Gassac avec une propre spécificité !* »

Bertrand ROUGIER : « *Cohérence stylistique, Il n'y avait pas de vins morts .* »

Cathy SOUN : « *Ce qui me paraît le plus marquant c'est la continuité sur l'ensemble des millésimes aussi bien dans la robe comme le soulignait Mr. Roche que dans le style. Ce qui me frappe aussi c'est l'élégance et la droiture.* »

Daniel ROCHE : « *Tous les vins avaient une robe magnifique. Tous étaient superbes, et tous les vins étaient longs en bouche. Il n'y a que chez Daumas Gassac qu'on peut goûter autant de millésimes encore prêts à boire et délicieux.* »

Déborah RUDETZKI : « *Les vins ont tous une véritable personnalité, on sent bien le style général à la fois généreux et rigoureux, ample et d'une grande précision. Des vins d'hier qui répondent à ceux d'aujourd'hui avec une incroyable longévité et une fraîcheur incroyable.* »

Eric DUGARDIN : « *On a une homogénéité impressionnante et équilibre entre le gras, les tannins et la fraîcheur magnifique. Il y avait des jeunes ténors magnifiques dans la décennie de 2005 à 2011* »

Jacques PERRIN : « *Une fois de plus, ce qui me frappe dans Daumas Gassac, au-delà des différences induites par les millésimes, c'est la fraîcheur aromatique de ces vins, leur incroyable tenue au vieillissement, leur forme élancée, aux tannins juteux, dynamiques et enfin, leur remarquable digestibilité.* »

Michel SMITH : « *Les tannins sont très bien maîtrisés. Très jolie matière, fraîcheur pour tous les millésimes présents. Belle robe et une finesse qui souligne le trait de vinification de chez Daumas Gassac, et qui permet de le distinguer des autres.* »

Nicolas HERBIN : « *Il y a une qualité qui me plaît, qui est le vrai reflet des vrais grands vins du sud, nous avons de vrais effets millésimes marqués notamment sur les vins jeunes (2012 à 2000) ; chaque année est extrêmement différente. Vous avez respecté le millésime et on le retrouve dans la bouteille. C'est très agréable car chaque année ne ressemble jamais à l'année précédente.* »

Philippe MICHEL : « *Très beau potentiel de garde. Pas un millésime terminé.* »

Pierre CITERNE : « *Grande cohérence stylistique. Ce sont des vins qui nécessitent une pédagogie auprès des dégustateurs surtout aujourd'hui ! Il faut expliquer que le vin ce n'est pas le « tout tout de suite maintenant » et surtout ces vins là !* »

Raoul SALAMA : « *J'ai le sentiment qu'il y a eu une petite évolution des millésimes vers une plus grande modernité et une plus grande finesse de l'extraction.* »

Renaud THILLAYE : « *Ce qui marque Daumas Gassac c'est l'équilibre entre les tannins puissants et fondus, et la fraîcheur qui donne des finales superbes.* »

Richard HEMMING : « *The thing I really appreciated about this was how different the styles were throughout all the vintages. Some of them reminded me of Bordeaux, Burgundy, Tuscany, and then all of them had a style that suits the Languedoc.* »

Roman GUIBERT : « *30 millésimes magiques, tous vivants, d'une immense fraîcheur avec également une trame tannique d'une grande élégance, même pour les millésimes fermés (surtout les 10 premières années). Des grands vins de repas pour accompagner les cuisines méditerranéennes !* »

Samuel GUIBERT : « *Les crus du Mas de Daumas Gassac sont incomparables, ni Bordelais en dépit de ce que l'encépagement pourrait laisser croire, ni Languedociens malgré la situation géographique du domaine! Mas de Daumas Gassac reste un cru d'exception et fascinant.* »

Sylvie TONNAIRE : « *Chaque Millésime a un lien à son terroir qui est très particulier. A partir de 92/95, le vin prend une autre dimension, confirme sa singularité dans le temps.* »

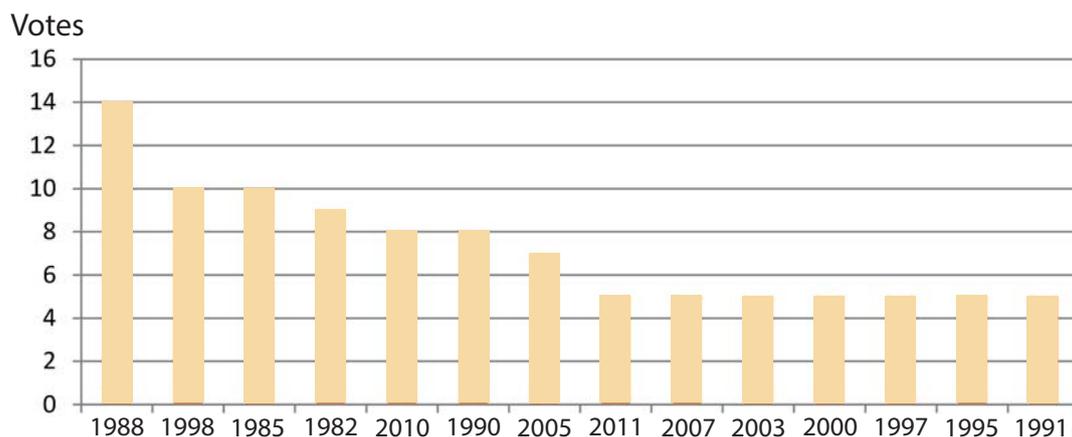
Ulrich SAUTTER : « *J'ai trouvé que la minéralité s'exprime plus profondément dans les millésimes récents.* »

Classement :

LES PLUS REMARQUABLES CETTE ANNÉE :

Premier	Second	Troisième	Quatrième	Cinquième
1988	1998	1985	1982	& 2010 1990

LES MILLÉSIMES LES PLUS CITÉS DANS LE PALMARÈS DES 29 DÉGUSTATEURS :



Sur les 30 millésimes dégustés, 29 ont reçu un vote !

Une nouvelle fois, ce qui apparait remarquable dans ces résultats, c'est la dispersion des préférences sur plus de 29 millésimes Daumas Gassac.

Sur 30 millésimes, 29 ont été cités et provoquent des jugements très élogieux !

Cela marque la grande harmonie de l'ensemble des millésimes.

Nos conseils de garde



Les millésimes que nous conseillons de Boire :

1978, 1979, 1980, 1981, 1983, 1984, 1986, 1987, 1991, 1993, 1996, 1997, 1999



Les millésimes que nous conseillons de Garder :

2005, 2006, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012



Les millésimes délicieux à boire mais pouvant également être gardés :

1982, 1985, 1988, 1989, 1990, 1992, 1994, 1995, 1998, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2007

Bilan de la dégustation:

- Les 30 millésimes dégustés étaient vivants et savoureux confirmant la longévité des crus de Daumas Gassac.
- Un potentiel de garde extraordinaire confirmé.
- Une personnalité unique, un caractère singulier possédant ses propres effets millésimes.
- Très grande homogénéité du cru Daumas Gassac sur plus de 30 décennies.
- Une fraîcheur étonnante et une robe intemporelle.

Conseils de dégustation - Suggestions:

Le panel de dégustateurs a été fortement surpris par la buvabilité des millésimes considérés comme «à garder». Il faut néanmoins leur laisser le temps de s'ouvrir.

Pour ces millésimes, un carafage de quelques heures s'impose afin d'apprécier le meilleur. Bien penser à relever les bouteilles à déguster 24h à l'avance, afin de conserver une belle limpidité lors du service.

Lien de la vidéo de l'évènement sur YouTube : www.youtube.com/watch?v=QylkvGEHTQ

Lien des fiches techniques millésimées à télécharger : www.daumas-gassac.com/upd/DG_rouges_1978-2012.pdf

Lien site internet : www.daumas-gassac.com/DEGUSTATION-VERTICALE-pg-47-pgi-79.html

