

Voyage en Languedoc, jour 1 : Mas Daumas Gassac et Domaine Saint-Sylvestre

Semaine du 28 octobre 2021

Pour fuir l'automne et ses frimas, Eloïse, Acheteuse, et Emmanuel, Chef de projet du Marketing Digital, sont partis visiter des domaines partenaires d'iDealwine (et quelques découvertes rien que pour vous), en terres Languedociennes. Voici leur récit !



Avant de vous parler de tous ces beaux domaines que nous avons rencontrés, il nous semble très important de souligner le haut niveau de qualité de chaque propriété visitée. L'appellation des Terrasses du Larzac nous a fasciné par la multiplicité de ses terroirs, ainsi que l'aptitude de chaque vigneron à l'exprimer à sa propre manière.

Il est en tous cas des lundis plus compliqués que de parcourir les sublimes vignobles d'Aniane et ses environs au soleil dans la fraîcheur des matins d'automne ! Le temps de petit-déjeuner, nous avons couru tout excités vers le Mas Daumas Gassac, où nous avons été reçus par Roman Guibert, l'un des fils du fondateur Aimé Guibert...

Mas Daumas Gassac :

Dès notre arrivée au (joli) Mas, nous avons été reçus par Roman Guibert, qui nous a fait faire un tour dans les vignes, admirez plutôt...

Le domaine a été créé ex nihilo il y a 45 ans. Aimé Guibert, gantier de son état, originaire de l'Aveyron, et qui avait une vraie sensibilité pour la terre et sa culture, a acheté ce lieu avec son épouse Véronique sans forcément prévoir quoi y cultiver à l'avance. L'idée était avant tout de trouver un lieu magique où s'installer. L'analyse de la terre par forage révéla, à sa lecture par Henri Enjalbert, professeur reconnu à Bordeaux, un grand terroir pour la vigne. Exit les oliviers ou le maïs, ce fût donc de la vigne !



Aimé Guibert, désormais sûr de posséder un grand terroir proche de celui de la Côte d'or, fut ensuite guidé par Emile Peynaud, qui a d'ailleurs donné son nom au chai. Ce dernier, bien connu des œnophiles et habitué à conseiller les plus grands crus bordelais, s'est en effet intéressé au domaine sur les conseils d'Henri Enjalbert et a accepté, séduit par le projet, d'apporter ses lumières. Dans cette région qui trainait à l'époque une réputation peu envieuse (c'est peu dire), et où tout était à faire, il eut l'occasion, plutôt que de travailler sur des grands crus existants, d'« accompagner la naissance de l'un d'entre eux ».

Certaines années, une cuvée parcellaire porte d'ailleurs son nom. C'est le cas lorsque les barriques concernées présentent une typicité différente du reste du vin, une délicatesse au toucher de bouche encore plus marquée que d'habitude. Elles sont, les autres années, intégrées à l'assemblage du rouge du domaine.

Le vignoble fût planté avec une majorité de cabernet sauvignon, et non de pinot noir, comme le terroir aurait pu le laisser supposer... Ce dernier a en effet tendance à confiter sous un tel climat. Le cépage star de bordeaux, bien plus adapté à l'endroit, présente en outre l'avantage d'avoir une maturité assez tardive, ce qui lui permet d'échapper plus facilement aux gelées de printemps comme cette année (seulement 20% de perte pour les rouges). Il permet aussi de faire des grands vins de garde, une volonté affichée dès le départ ici.

Le domaine fait 45 hectares de vignes sur 150 hectares de garrigue. Cette végétation sauvage et très variée, présente partout sur le domaine, tant pour séparer des parcelles que pour encercler le domaine lui-même, ajoute un charme visuel (et gustatif !) au lieu. Cela donne un peu d'ombre bienvenue, bien sûr, mais surtout un terroir qui vit en harmonie, gardant sa nature propre, non-dénaturé par l'homme. Il y a aussi des avantages directs, car qui dit vie sauvage dit prédateurs, avec par exemple les chauves-souris qui protègent la vigne du ver de la grappe, dont elles raffolent ! Le

domaine est actuellement en passe d'obtenir la certification bio, bien que la viticulture bio y soit déjà une réalité depuis plusieurs années.

L'endroit possède une forte amplitude thermique jour/nuit, ce qui va permettre au vin de garder une fraîcheur agréable tout en concentrant ses arômes. Un trait d'ailleurs assez commun à nombre de domaines visités pendant le voyage et qui se retrouve avec réussite dans le verre. La terre, pauvre et bien drainée, stresse les vignes et les pousse à donner le meilleur de leur énergie aux baies. On notera également la présence de nombreux cépages pour compléter les assemblages : cabernet franc, tannat, merlot, petit verdot, carménère, syrah ou pinot noir (un petit plaisir planté sur une parcelle plus fraîche), viognier, chardonnay, petit manseng et chenin !

Les chais sont situés dans un ancien moulin à eau, les cuves étant placées directement dans l'ancienne réserve d'eau. Le jus y est amené par gravité, ce qui évite l'oxydation des baies et protège leur intégrité. Pour les blancs, tout l'élevage est fait dans des cuves à froid (7°C). Chez les rouges, les barriques vont d'1 à 7 ans pour ne pas trop marquer le vin, et une partie est également élevée en cuve.

Après des années difficiles dues, en partie, à la réputation de la région, habituée à faire cracher aux vignes un maximum de jus sans grand souci de qualité, les dégustateurs les plus prestigieux ont fini par rendre célèbre le domaine. Gault & Millau évoque par exemple en 1982 un « Château Lafite du Languedoc ».

Les vins :

Nous avons goûté, évidemment, les vins du domaine, mais également les vins étiquetés Moulin de Gassac : des vins plus accessibles, issus de raisins de négoce achetés à des vignerons partenaires (donc bien suivis). Mas Daumas Gassac vinifie ensuite. Aujourd'hui, ce que l'on pourrait appeler une petite maison de négoce présente 25 cuvées plus modestes, parcellaires ou assemblées.

Nous avons goûté, en blanc :

Moulin de Gassac « Eraus » : un jeu de mot avec le nom du département de l'Hérault. C'est un 85% sauvignon blanc et 15% vermentino qui présente une jolie minéralité, une belle vivacité, et une salinité frappante, un trait qui nous a plu, amateurs de vins iodés que nous sommes.

Moulin de Gassac « Faune » : Ici, un vin plus aromatique issu de viognier et de chardonnay. Un vin qui a plus de corps et d'opulence, avec, viognier oblige, des arômes de poire et d'abricot, puis une amertume plutôt bien dosée sur la finale.

Mas Daumas Gassac blanc 2019 : on note un léger sucre résiduel, car la cuve est glacée un petit peu avant la fin de la fermentation. Cela permet d'une part de ne pas trop monter en alcool (nous sommes très au Sud et dans une année chaude, avec le fameux coup de chaud fin juin) et d'autre part d'équilibrer une acidité vive et plaisante. A l'arrivée, le vin présente une harmonie et une vivacité élégante qui nous a ravis, avec des notes de jasmin et des saveurs de marmelade d'orange.

Mas Damas Gassac blanc 2020 : Le nez plus discret, s'ouvre petit à petit vers de beaux et complexes arômes de fleurs blanches & d'abricot. En bouche, la minéralité est élégante, toujours avec une belle acidité. Un très bon vin qui peut également se garder plusieurs années.

Nous avons goûté, en rouge :

Moulin de Gassac « Albaran » 2020 : Un vin plaisant pour son prix qui présente de jolis arômes de chocolat, de cacao, de fruits cuits, mais une bonne buvabilité car les tanins sont bien fondus, ce qui en fait un joli vin de copains.

Moulin de Gassac « Combe Calcaire » 2020 : Un vin issu de cabernet sauvignon et de syrah, élevé un an en barrique, très vif, puissant, qui accompagnera bien les grillades.

Mas Daumas Gassac rouge 2019 : très joli fruit, principalement sur les fruits rouges, et des tannins structurés qui laissent augurer un beau potentiel de garde. Un vin qui nous a vraiment plu.

Mas Daumas Gassac rouge 2018 : un vin fruité et de caractère, profond. La texture, très fine et pourtant ample, en fait assurément un vin de haut niveau.

Mas Daumas Gassac rouge 2017 : un millésime plus délicat et minéral avec, à date, des arômes de sous-bois, d'épices (on notera un joli trait poivré), et une fraîcheur qui évoque la belle garrigue du lieu.

Mas Daumas Gassac rouge 2011 : un vin évidemment plus évolué, ce qui lui va bien ! Des arômes de sous-bois, de humus, de café, de fleurs et de fruits légèrement cuits. Le soyeux est très agréable, l'acidité bien dosée. La suggestion de Roman Guibert est de l'accompagner d'agneau, l'acidité de ce vin n'ayant pas peur d'épouser un gras marqué. On ne l'a pas encore testé, mais en goûtant le vin, on s'y voyait déjà !

Après un déjeuner agréable en compagnie de Roman Guibert à Aniane, au restaurant Souka (on conseille !), nous eûmes en revanche une petite surprise pneumatique, et on ne parle pas de pressoir 😊 Notre bolide supersonique avait en effet une petite contrariété sur le train arrière gauche (voir photo !).

