

MAS
DE
DAUMAS GASSAC



MOULIN DE GASSAC
Haute Vallée du Gassac
34150 ANIANE / FRANCE
Tel. 33(0)467.577.128 - Fax 33(0)467.574.103
prives@daumas-gassac.com
www.daumas-gassac.com

Mas de Daumas Gassac Rouge 2015

Chers Amis du Mas de Daumas Gassac,

*Aimé Guibert disait “ La nature ne se copie jamais ! Chaque année, elle crée l’unique !”
Unique, le millésime 2015 l’est à plusieurs égards...*

2015 restera une année mémorable, inscrite à jamais dans l’histoire de Daumas Gassac, un de ces millésimes marquant la vie d’un homme, du vigneron et de son domaine.

***Historique**, ce **Rouge 2015**, fruit de cette trente-huitième vinification, est le **dernier millésime qu’aura vu naître Aimé Guibert**, père fondateur du Mas de Daumas Gassac et vigneron légendaire depuis 1978 (1er millésime) !*

Alors qu’il nous avait transmis la responsabilité et l’art des vinifications des crus de la vallée du Gassac depuis une quinzaine d’années, l’œil attentif de notre père demeurerait bien présent...

*Aujourd’hui, devant un verre où scintille ce **Rouge 2015**, nous admirons avec beaucoup d’émotion cette belle robe rubis atramentaire, aux reflets similaires à deux années historiques, 1978 et 2000 ! **Ce millésime est majestueux, le fruit est d’une délicieuse complexité et d’une profonde densité.** En bouche, c’est la finesse des tannins qui s’impose, sans dureté, mais avec force et douceur. Un délice royal !*

*Ce **Rouge 2015** est un millésime hors du temps. Dégustez-le en jeunesse pour savourer son fruit élégant ou gardez-le longtemps, sachant qu’à 7 ou 15 ans ce vin sera grandiose, racé et complexe !*

Nous levons notre verre à celui qui continue de surveiller ses vignes et ses barriques où qu’il soit, merci et bon voyage Papa !

Affections vigneronnes,

Samuel, Gaël, Roman, et Basile GUIBERT

30 Juin 2016



MAS
DE
DAUMAS GASSAC

Evolution des millésimes – Conseils de dégustation – Juin 2016

Issus de vieilles vignes non clonées et de petits rendements, les vins du Mas de Daumas Gassac défient le temps comme nuls autres. Dans une cave fraîche (14-16°C) et humide, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens. Par contre, une cave trop chaude accélérera le processus de vieillissement des vins.

<u>Millésimes</u>	<u>Blancs</u>	<u>Rouges</u>
2015	Boire ou garder	
2014	Boire ou garder	Attendre
2013	Boire ou garder	Boire ou garder
2012	Boire ou garder	Boire ou garder
2011	Boire ou garder	Attendre
2010	Boire ou garder	Attendre
2009	Boire ou garder	Attendre
2008	Boire ou garder	Boire ou garder
2007	Boire ou garder	Boire ou garder
2006	Boire ou garder	Boire ou garder
2005	Boire ou garder	Boire ou garder
2004	Boire ou garder	Boire ou garder
2003	Boire ou garder	Boire ou garder
2002	Boire ou garder	Boire ou garder
2001	Boire ou garder	Boire ou garder
2000	Boire ou garder	Boire ou garder
1999	Boire ou garder	Boire ou garder
1998	Boire ou garder	Boire ou garder
1997	Boire	Boire ou garder
1996	Boire ou garder	Boire
1995	Boire	Boire ou garder
1994	Boire	Boire ou garder
1993	Boire	Boire
1992	Boire	Boire ou garder
1991	Boire	Boire
1990	Boire	Boire ou garder
1989	Boire	Boire ou garder
1988	Boire	Boire ou garder
1987	Boire	Boire
1986	Boire	Boire
1985	-	Boire ou garder
1984	-	Boire
1983	-	Boire
1982	-	Boire ou garder
1981	-	Boire
1980	-	Boire
1979	-	Boire
1978	-	Boire

Légende :

Boire : Ce millésime est prêt à boire

Boire ou garder: Se déguste bien aujourd'hui mais peut encore attendre 5 à 10 ans dans une bonne cave.

Attendre: Vin actuellement fermé, qui demande encore un peu de patience; peut se goûter, mais doit être carafé plusieurs heures à l'avance.