

Mas de Daumas Gassac rouge 2016



Prix du produit :

50,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): R. Guibert (DAUMAS GASSAC)

Millésime: 2016

Appellation: IGP St G-le-Désert - Cité d'Aniane

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Mas de Daumas Gassac rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 16/20. *Un vin atypique, marqué par le cabernet-sauvignon qui lui confère des notes de fruits acidulés et de graphite, avec une touche de garrigue. Il devrait dévoiler son entière personnalité dans les 10 années à venir.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avr 2017) : 93/100 *Bottled just two weeks before my visit, the flagship red 2016 IGP Saint Guilhem le Desert was showing very well. A blend of 73% Cabernet Sauvignon, with single-digit proportions of other varieties, it spent a year in barrel (about 15% new oak). It's an herb-tinged wine, with leafy cassis notes and some redder fruit. Medium to full-bodied, it shows typical Cabernet Sauvignon restraint and structure on the palate, accompanied by soft, dusty tannins. Give it a couple of years, but then it should drink well for over a decade*

Commentaires du domaine:

Le 2016, "une poigne puissante enrobée de velours" !

C'est un millésime singulièrement similaire au 2015 par sa structure tannique. Deux années

s'inscrivant parmi les plus grandes du domaine !

Ce 2016, c'est beaucoup de fraîcheur, de fruits mûrs (cassis) et de notes épicées, avec une très longue amplitude, tout en finesse. Ce vin présente une très belle concentration de fruit s'affinant actuellement dans nos chais souterrains gallo-romain.

Pour rappel, à Daumas Gassac nous utilisons au maximum 10 à 15% de bois neuf de façon à ce que l'élevage se fasse sans être marqué par le bois.

Issu d'un vignoble de plus de 40 ans, la finesse du fruit et l'élégance naturelle de ce millésime lui offrent une jeunesse explosive et un potentiel de garde immense!

Le 2016, avec un rendement naturel inférieur à 35hl/ha, le nombre de bouteille est donc limité !

2016 marque aussi un "retour dans le temps" en ce qui concerne les pratiques viticoles du domaine. Le labour au cheval ayant été remis en oeuvre ainsi que la réintroduction d'un troupeau de brebis chargé de brouter l'herbe du vignoble (alternative au désherbage mécanique) avant de partir en transhumance sur le plateau du Larzac durant l'été.

Enfin, 2016 restera l'année où nous à quitté le "Vigneron Fondateur" Aimé Guibert.

Nous levons à nouveau notre verre à l'homme avec qui la grande aventure du Mas Daumas Gassac a débuté il y a plus de 45 ans.

Sincèrement,
Samuel, Gaël, Roman et Basile Guibert

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dénomination : IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 12 septembre – 18 septembre 2016 (7 jours).

Cépages :

- 73% Cabernet Sauvignon,
 - 7% Merlot,
 - 4% Cabernet Franc,
 - 4% Petit Verdot,
 - 3% Malbec,
 - 3% Pinot Noir,
 - 6% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancallego, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.
-

Conditions climatiques : Un printemps pluvieux et plutôt frais. Un été très ensoleillé, pas de véritable orage depuis le début du mois de juin, combiné avec de très fortes chaleurs durant la dernière semaine d'Août et la première semaine de Septembre. Ce temps a permis aux raisins d'arriver à maturité de manière homogène sur la quasi-totalité du vignoble.

Age moyen des vignes : 42 ans.

Rendements : 40 hl/ha.

Production totale : 104 000 bouteilles et 4000 magnums.

Degrés d'alcool : 13.5 % Vol.

Acidité totale : 3.85.

Ph : 3.56.

Folin : (richesse des tanins) 62.

MAS de DAUMAS GASSAC Rouge : Vin de très longue garde, pouvant être bu sur le fruit les cinq premières années, exquis à sept ans, bouleversant après vingt ans.

Pour profiter pleinement du fabuleux potentiel d'un Daumas Gassac Rouge : ouvrir et carafer de 2 à 4 heures à l'avance, bouchon sur carafe, laisser décanter une demi-journée à température ambiante, servir à 18°-19°C. Pour les anciens millésimes, il est préférable de ne pas trop décanter à l'avance.

Les grands crus MAS DE DAUMAS GASSAC Rouge et Blanc proviennent exclusivement des terroirs de la haute vallée du Gassac : **40 hectares** de vignobles plantés sous forme de petites clairières (une cinquantaine environ, d'un demi à un hectare chacune), entourées des 1 500 hectares de la magnifique forêt de garrigue d'**Aniane**. Sur des terroirs uniques, de grèzes et poussières glaciaires pour le rouge et de calcaire lutétien pour le Blanc, n'ayant jamais reçu l'action mortelle des engrais chimiques modernes, près d'une quarantaine de variétés de cépages non clonées ont été complantées depuis 1971 par la famille Guibert. Respect de la vie et recherche de l'expression naturelle du terroir de la vallée du Gassac, aboutissant à de **faibles rendements**, caractérisent l'esprit des vins de Daumas Gassac. Des vins vivants détenant un immense potentiel aromatique ! Ces deux Grands Crus ont acquis depuis leur création une notoriété mondiale.

Description brève du produit :

16/20 et coup de coeur RVF. Un majestueux millésime d'une délicate complexité et d'une profonde densité. La puissance des tannins s'impose avec finesse. Gourmand dans sa jeunesse, ce grand millésime est promis à un grand avenir.