

Mas de Daumas Gassac rouge 2017



Prix du produit :

40,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

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: 15/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac rouge 2017

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Les vins tant en blanc qu'en rouge sont d'une pureté, d'une précision et d'une complexité inégalables, et vieillissent remarquablement bien. Nez superbe de raffinement, fruit mûr, violette et garrigue, bouche parfaitement tramée, avec un grain de tanin charmeur, de la persistance et une excellente fraîcheur. très équilibré et plaisant à boire. Fourchette d'apogée 2019-2024.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Présente une expression assez variétale pour l'instant de cabernet sauvignon et franc, avec une finale riche. Il est préférable de prendre son temps avec ce vin qui peut se livrer dans les prochaines années.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019): 92-94/100. *Tasted from tank a couple of weeks prior to bottling, the 2017 IGP Saint Guilhem le Desert is a promising vintage.*

Spicy oak accents cassis and cherries in this medium to full-bodied wine. It's silkier than the 2016 yet appears at least as concentrated and perhaps longer on the finish. Drink date 2021-2035

Commentaires du domaine au moment de nous communiquer notre - trop faible - allocation pour l'année :

Rare, ce quarantième millésime qui nous a offert les plus faibles rendements depuis la création du domaine en 1972.

Un hiver froid, suivi d'un printemps initialement chaud, marqué d'un fort épisode gélif à la mi-avril et d'un été très sec, ont entraîné une concentration extrême des baies ainsi qu'une très forte baisse de production du millésime 2017. Entre -20% et -40% selon les cépages et sur certaines parcelles près de 100% de bourgeons brûlés par le gel. Le nombre de bouteilles de ce millésime 2017 sera malheureusement extrêmement limité.

Nous vous remercions pour votre compréhension quant à cette situation indépendante de notre volonté. Travailler avec "Mère Nature" implique l'acceptation des changements climatiques. C'est aussi la richesse du Mas Daumas Gassac, respectueux de l'écosystème et de son terroir depuis le premier jour.

D'ailleurs nous poursuivons et approfondissons chaque année l'action pour la préservation de l'environnement et de notre vignoble (labour à traction animale, agroforesterie, troupeau de moutons, rejet de produit insecticide par la mise en place de confusion sexuelle...). La vie de cette belle vallée du Gassac et de son terroir magique est la priorité absolue!

Dans le verre, le millésime 2017 rappelle 2016 par sa fraîcheur et sa longueur en bouche, qui offre de très belles notes de moka et de fruits noirs et une grande élégance.

Issu d'un vignoble cinquantenaire, le Mas Daumas Gassac rouge 2017 restera unique, pour sa rareté d'une part mais surtout pour sa puissante jeunesse laissant présager un potentiel de garde digne de ses 39 prédécesseurs!

Levons ensemble notre verre à la santé de ce bel âge, 40 ans, en attendant les 40 prochaines récoltes...!

Sincèrement,
Roman, Samuel, Gaël et Basile Guibert

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 2 septembre – 13 septembre 2017 (7 jours).

Cépages :

- 78% Cabernet Sauvignon,
- 5% Merlot,
- 5% Cabernet Franc,
- 4% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 2% Pinot Noir,
- 4% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques : Grâce à une belle pluviométrie durant le premier semestre et un magnifique été bien sec et très beau, la vigne n'a quasiment pas souffert de stress hydrique. Des conditions optimales pour des fruits parfaitement mûrs et équilibrés. Des nuits fraîches et des journées assez chaudes nous ont accompagnées pendant toute la récolte. Nous avons eu un climat automnal malgré la précocité des vendanges.

Age moyen des vignes : 42 ans.

Rendements "normaux" : 40 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13,5 % Vol.

Acidité totale : 3,59.

Ph : 3,54.

Folin : (richesse des tanins) 60.

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 carafier 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 B+D. De nouveau très beau millésime 2017 (troisième de suite, quelle trilogie : 2015-2016-2017 !) qui mérite quelques années de patience. Une fraîcheur proche des 2016, avec une allonge proche des 2015.