

Mas de Daumas Gassac rouge 2019



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac rouge 2019

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

2019, un millésime racé!

2019 dernier millésime de la décennie!

A la suite de belle précipitations automnales et d'un hiver doux et sec, la sortie mi-mars des premiers bourgeons est magnifique, laissant augurer un millésime précoce. Ensuite, un printemps frais (mais sans gel) ralentit la floraison qui sera la plus tardive des dix dernières années. A cet instant, pour la première fois depuis trois ans, le vignoble laisse entrevoir une récolte "normale" en termes de rendement.

Du jamais vu de mémoire d'homme!

Cependant et comme souvent "Mère Nature" reprend le dessus. Vendredi 28 juin 2019, la vallée du Gassac est impactée par des chaleurs hors-normes, avec un record de 49.7°C enregistré à 14h. La moitié de la production a "disparu" en quelques heures, touchant particulièrement les blancs ainsi que les cépages rouges précoces.

En quelques heures ce millésime devient extrêmement rare!

Avec moins de 190ml de précipitations sur la période végétative combinées aux nuits fraîches du microclimat unique de la vallée du Gassac nous sommes dans des conditions exceptionnelles; marque de très grands millésimes : 1982, 1989, 1990, 2005, 2010.... Comme eux 2019 offre une concentration et une intensité aromatique spectaculaires. Les vendanges sont idéales, avec un équilibre de perfection entre puissance et fruit; cadeau divin aux rendements extrêmement rares.

2019 est un millésime d'exception, dans tous les sens du terme... remarquable et rare!

2019 a donné l'une des plus petites récoltes depuis la création du domaine!

Nous sommes malheureusement contraints de réduire les allocations afin que chacun puisse en bénéficier. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension face à cette situation unique et indépendante de notre volonté.

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) 5 septembre – 21 septembre 2018 (8 jours).

Cépages :

- 78% Cabernet Sauvignon,
- 4% Merlot,
- 3% Cabernet Franc,
- 3% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 3% Pinot Noir,
- 3% Tannat,
- 4% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques : Le millésime est marqué par un temps sec et chaud. Nous avons connu le niveau de précipitations le plus faible depuis des années (187 ml), comme en 1989, 1990 et 2010... Ces conditions climatiques extrêmes permettent à la vigne d'exceller ! Le 29 juin dernier, un évènement impressionnant a eu de fortes répercussions sur notre production : les

températures ont atteint 50°C et ce pendant 5 heures.

Toutefois le prodigieux climat de la vallée du Gassac, avec ses nuits fraîches en été, nous a offert un millésime exceptionnel mais rare. Cette formidable harmonie climatique a permis aux raisins d'arriver lentement et délicatement à maturité.⁷⁸ Ces excellentes conditions sont la signature des plus grands vins. 2019 est un millésime racé ; associant élégance et puissance. Des arômes craquants de fruits parfaitement mûrs, dominés par la mûre et la myrtille, tapissent la bouche. Des notes épicées et des tanins délicats. Très belle longueur en bouche.

Age moyen des vignes : 43 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

Degrés d'alcool : 14 % Vol.

Acidité totale : 3,45.

Ph : 3,46.

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 :

Très rare millésime 2019 qui mérite quelques années de patience.
