



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MAS de DAUMAS GASSAC, "SAINT GUILHELM-LE-DESERT" 2019 magnum

150 cl magnum Rouge Languedoc IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.



La note Le Meilleur Du Vin

94/100

Le vignoble de rouge, constitué pour l'essentiel de Cabernet Sauvignon non cloné, donne au grand vin du domaine IGP St Guilhem-le-Désert, un style résolument bordelais. Ce vin aromatique, complexe et fruité figure parmi les tous meilleurs du Languedoc. Le blanc est du même niveau, sa palette aromatique est exceptionnelle !

On a beaucoup écrit sur le mas de Daumas-Gassac. Aimé Guibert (qui vient de disparaître, au printemps 2016) a su identifier, sur Aniane, des terroirs qualitatifs aptes à porter un cabernet-sauvignon non autorisé par les appellations locales. En blanc, il a également choisi de vinifier un assemblage de chardonnay, de viognier et de petit manseng qui lui interdisait l'accès à l'appellation. Son domaine produit donc un rouge et un blanc en IGP de l'Hérault, qu'il a su imposer à un niveau de prix inconnu dans cette catégorie. Le blanc reçoit un élevage en cuve inox alors que le rouge est partiellement élevé en barrique. La gamme est complétée par des igp agréables, conçues pour être bus rapidement. (Bettane & Desseauve)

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence) et 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mas de Daumas Gassac (St Guilhem-le-Désert)

Fin des années 60, Véronique et Aimé Guibert redémarrent une aventure viticole sur les traces des moines de l'abbaye d'Aniane 13 siècles auparavant. Ils sont la première génération et créateur du domaine de Mas de Daumas Gassac actuel. Véronique Guibert de la Vaissière est ethnologue, spécialiste des mythes et traditions dans l'Irlande Celtique. D'origine aveyronnaise, Aimé Guibert est issu d'une vieille famille Millavoise de gantier et mégissier. Le Mas de Daumas Gassac est animé par une équipe soudée et passionnée. L'aventure commence en 1972...

L'exposition du vignoble sur pentes Nord accentue l'effet du micro-climat froid, en réduisant, surtout pendant l'été, les heures d'ensoleillement. Ce micro-climat retarde la floraison de la vigne de près de trois semaines par rapport à la moyenne du Languedoc ; c'est lui qui retarde les vendanges rouges. Un grand terroir, en climat chaud, s'exprime difficilement. Tous les vins légendaires (Bordelais, Champagne, Bourgogne) sont nés en climat septentrional. La Haute Vallée du Gassac, berceau du terroir exceptionnel, est aussi le lieu d'un micro-climat froid correspondant à une altitude climatique de 500 mètres environ.

Le Mas de Daumas Gassac, c'est d'abord un terroir exceptionnel découvert dans les années 1970 par le grand savant Henri Enjalbert, titulaire de la chaire de géographie à l'académie de Bordeaux. Ce terroir de grèzes glaciaires accumulées par les vents lors des glaciations de Riss, Mindel et Guntz, apportent les trois éléments qui conditionnent l'existence d'un grand vin : sols profonds où les racines de la vigne peuvent descendre s'alimenter en profondeur, sols parfaitement drainés où les racines de la vigne ne rencontrent jamais d'humidité, sols pauvres qui exigent de la vigne souffrance et effort pour créer les arômes rares.

Le vignoble de rouge est constitué, pour l'essentiel, par le Cabernet Sauvignon non cloné, tel qu'il régnait en Médoc avant 1914. En 1972, 17500 pieds de Cabernet Sauvignon non clonés ont été plantés sur des portes greffes américains. Ces plans constituent à eux seuls un musée unique des anciennes vignes plantées dans le Médoc avant l'âge des clones. Nos vignes sont complantées de la forme ancienne du Cabernet Sauvignon, non cloné, qui produit en moyenne 35 hl/ha, contre 80 à 200 hl/ha par hectare pour les Cabernet clonés.

Le vin rouge se compose des variétés nobles tel que cabernet franc, malbec, merlot, tannat, petit verdot, carmenere , syrah, pinot noir, viennent se fondre pour 20% dans le Cabernet Sauvignon et apportent à ce vin une gamme aromatique riche et variée.

Les quatres cépages nobles (viognier du Rhône, petit manseng des Pyrénées, chenin de Loire et chardonnay de Bourgogne) représentent 90% du vin blanc, il faut aussi savoir que les 10% restants, proviennent de quatorze cépages rares et glorieux (Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France). Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto todi (Italie).

Le vin

Le vin rouge se compose des variétés nobles tel que cabernet franc, malbec, merlot, tannat, petit verdot, carmenere , syrah, pinot noir, viennent se fondre pour 20% dans le Cabernet Sauvignon et apporte à ce vin une gamme aromatique riche et variée. Déboucher trois, quatre heures à l'avance mais remettre le bouchon sur la bouteille. Carafes le vin, c'est toujours un plus, pour exprimer les complexités mais remettre le bouchon sur carafe comme sur bouteille. A déguster jeune (dans les 3 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire après sa cinquième année ou garder pendant de longues années (15 -20 ans) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde.

Nez puissant et racé, fruits noirs, cèdre, violette, notes épicées, fumées et minérales, bouche charmeuse, profonde, avec une grande matière, des tannins serrés et francs, un fruit superbe et beaucoup de fraîcheur. Généreux et élégant, avec tout ce qu'il faut pour bien vieillir. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 93/100)

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. (Guide PARKER, millésime 2017, noté 92-94/100)

La presse spécialisée en parle

On a beaucoup écrit sur le mas de Daumas-Gassac. Aimé Guibert (qui vient de disparaître, au printemps

2016) a su identifier, sur Aniane, des terroirs qualitatifs aptes à porter un cabernet-sauvignon non autorisé par les appellations locales. En blanc, il a également choisi de vinifier un assemblage de chardonnay, de viognier et de petit manseng qui lui interdisait l'accès à l'appellation. Son domaine produit donc un rouge et un blanc en IGP de l'Hérault, qu'il a su imposer à un niveau de prix inconnu dans cette catégorie. Le blanc reçoit un élevage en cuve inox alors que le rouge est partiellement élevé en barrique. La gamme est complétée par des igp agréables, conçues pour être bus rapidement. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Aimé Guibert s'est éteint le 15 mai 2016. Il a été l'un des pionniers de la quête de l'excellence dans le Languedoc, peut-être le plus décisif. Il a révélé, à la fin des années 70, ce terroir calcaire de la haute vallée du Gassac, dans les contreforts cévenols où les nuits sont fraîches, propices à l'épanouissement du cabernet-sauvignon. Depuis quelques années déjà, les fils d'Aimé, Samuel, Gaël, Roman et Basile, avaient pris les rênes du domaine. Notre classement met à l'honneur la production du domaine et non les gammes plus standardisées du négoce (Moulin de Gassac et autres étiquettes). Peut-être davantage que tout autre rouge languedocien, Daumas Gassac a la capacité de résister au temps. Comme un médoc, dont il partage le cépage dominant, il lui faut souvent une dizaine d'années pour s'exprimer. Aujourd'hui, avec la multiplication des grandes cuvées languedociennes, avec une rigueur du travail vigneron et une conscience stylistique sans précédent parmi les meilleurs domaines de la région, la comparaison peut être difficile pour ce vin rigoureux, qui conserve son originalité contre vents et marées. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 Note Bettane & Desseauve
- **note guide Parker** : 92-94/100
- **note Bettane** : 94/100
- **Cépage** : 79% cabernet sauvignon, 7% merlot, 6% cabernet franc, 2% malbec, 2% pinot noir, 4% variétés rares
- **Appellation principale** : IGP Saint Guilhelm Le Désert
- **Terroir** : Grèzes (poussières) glaciaires rouges.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 42 ans
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Rendements 40hl/ha. Vinification classique médocaine, longue macération, pas de filtration.
- **Elevage** : Entre 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans).
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2036 ; à déguster jeune (dans les 3 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire après sa cinquième année ou garder (15 - 20 ans) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé