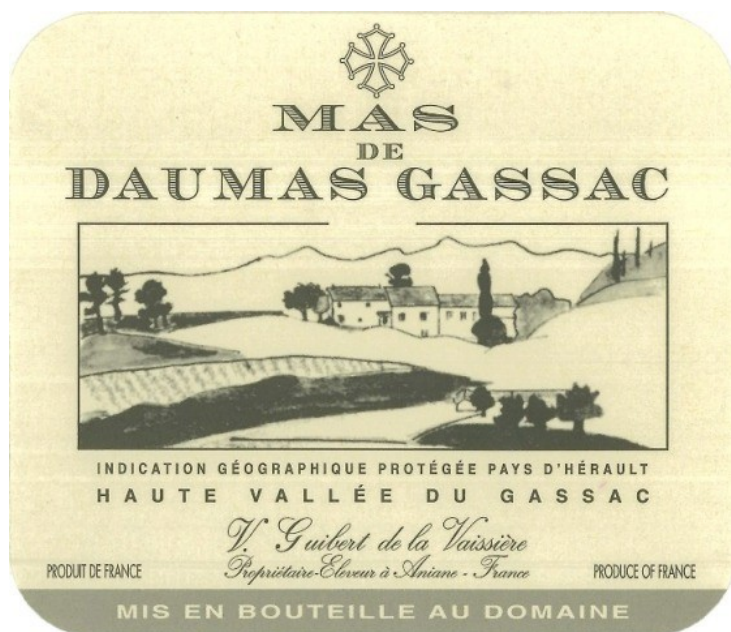


Mas de Daumas Gassac rouge 2015



Prix du produit :

112,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

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: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93+/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description brève du produit :

16,5/20 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.

Description du produit :

[**PRESENTATION DU MAS DE DAUMAS GASSAC**](#)

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 16,5/20. Coup de coeur. *Dans la continuité du 2013 (et des millésimes qui ont fait la légende du cru, 1982, 1985, 1988, 1995, 1998...) le*

vin rouge de Daumas Gassac en 2015 s'affirme comme une réussite majeure. Porté par la saveur caractéristique d'un cabernet sauvignon à la fois très frais dans son spectre aromatique et bénéficiant d'une parfaite maturité tannique, d'une structure plus veloutée que dans certains millésimes précédents, voici une très belle édition de ce véritable mythe fondateur de l'aventure languedocienne.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *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.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 91-93+/100. *Another beauty is the 2015 Moulin de Gassac IGP Saint Guilhem le Désert, and this blend of mostly Cabernet Sauvignon and Merlot (there's a mix of other varieties including Pinot Noir, Nebbiolo and Dolcetto) offers terrific notes of blackcurrants, tobacco leaf and graphite. With medium to full-bodied richness, present yet ripe tannin and terrific mid-palate depth, it should shine for a decade or more.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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 notre 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'année, l'oeil attentif de notre père demeurerait bien présent...

Aujourd'hui, devant un verre ou scintille ce rouge 2015, nous admirons avec beaucoup d'émotion cette belle robe rubis atramentaire, aux reflets similaires à deux autres 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 à 15 ans ce vin sera grandiose, racé et complexe!

Nous levons notre verre à celui qui continue de veiller sur ses vignes et ses barriques où qu'il soit. Merci et bon voyage Papa !

Samuel, Gaël, Roman et Basile Guibert

Conditions climatiques : 2015 est une merveille de la nature. L'hiver a apporté de conséquentes réserves d'eau dans le sol et le printemps sec a été ensuite idéal pour la floraison. La chaleur de l'été et les belles nuits fraîches du mois d'août ont béni la récolte d'une maturité lente et exceptionnelle. Tout au long de la vendange, luxe du vigneron, la météo clémente et parsemée du vent du nord a permis de

faire des pauses et de récolter à son apogée le Cabernet Sauvignon de la vallée du Gassac.

Date des vendanges : vendanges manuelles du 10 au 23 septembre 2015.

Rendements : 40 hl/ha

Cépages (âge moyen des vignes 43 ans):

- 79% Cabernet Sauvignon,
- 7% Merlot,
- 6% Cabernet Franc,
- 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.

Degrés d'alcool : 13.5 % Vol.

Acidité totale : 3.41

Ph : 3.58

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 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.