

Mas de Daumas Gassac blanc 2017



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

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

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Un assemblage richissime de nombreux cépages complémentaires, vinifiés et élevés dans les règles de l'art pour assumer la réputation de Daumas Gassac comme le pionnier des grands crus du Languedoc.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Mas de Daumas Gassac blanc 2017 :

La Revue du Vin de France (avril 2019) : article intitulé : "Languedoc blanc : naissance d'un grand vignoble en 100 cuvées d'auteurs" : 14,5/20. *Terroir de calcaires lutétiens. Cet électron libre se montre plus ou moins sec (12 g de sucre en 2015). Il est issu de diverses sélections massales plantées dans les micro parcelles : viognier de Vernay, chenin du domaine Huet, manseng du domaine de Souch, chardonnay de Drouhin, etc. Ce 2017 est particulièrement agréable, avec une sensation pulpeuse et aromatique, soulignée par une finale fraîche.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Magnifique quel que soit le millésime. Une régularité à toute épreuve. Nez racé, complexe, grand fruit, verveine, rose ancienne, chèvrefeuille, de la minéralité, bouche charnue, enveloppante avec beaucoup de gras, de fruit et de vivacité en finale. A la fois puissant et cristallin. Apogée de 2018 à 2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avr 2017) : 92/100. *The 2017 IGP Saint Guilhem le Desert Blanc is a shade drier than other recent vintages, weighing in at five grams per liter of residual sugar. As always, it's a multifaceted blend, including Petit Manseng, Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, plus some other bit and pieces. Melon, pear and citrus notes mark this flavorful, complex white, while the silky texture and long finish add yet other dimensions of pleasure to this medium to full-bodied wine. While the 2004 I tasted at the estate was still drinking beautifully, I'd generally opt for drinking these wines over a shorter time horizon. Drink date 2018-2021.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2017 : Des aléas climatiques singuliers : un premier semestre marqué par des pluies régulières, suivi d'un magnifique été beau et sans une goutte d'eau, sans cependant engendrer de stress hydrique grâce aux réserves d'eau de l'hiver. Des conditions qui signent la naissance d'un remarquable millésime.

"Rare" est l'adjectif qui caractérise le mieux ce millésime. Jamais depuis l'année 1997 nous n'avions connu une récolte aussi faible.

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 24 Août – 28 Août 2017 (5 jours).

Cépages :

- 21% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 33% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 20% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 12% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 14% variétés rares : 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 tutti (Italie).

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 : 33 ans.

Rendements : 30 hl/ha.

Production totale : 52 000 bouteilles et 1000 magnums.

Degrés d'alcool : 13,5% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄) : 4.14

Ph : 3.28.

Sucre résiduel : 5.0g.

MAS de DAUMAS GASSAC Blanc: A déguster dans les trois premières années sur la beauté du fruit. Au-delà, de nouveaux saveurs apparaissent, proches de celles des Jerez ou des vieux Sauternes. Servir de préférence à 11-12°C, frais mais non glacé afin de conserver de somptueux arômes de fruits.

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** (37 hectolitres / hectare en moyenne), 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.