

Mas de Daumas Gassac blanc 2018



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

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

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

17/20 B+D. 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 CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Mas de Daumas Gassac blanc 2018

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Les vins tant en blanc qu'en rouge sont d'une pureté, d'une précision et d'une complexité inégalables, et vieillissent remarquablement bien. Encore et toujours excellent. Riche et élégant à la fois. Nez exubérant, fruit précis, grande minéralité, touches de tilleul, violette, rose, agrumes, menthol, bouche savoureuse, avec de la*

matière, des arômes qui persistent longtemps et une grande vivacité. Fourchette d'apogée 2019-2024.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019): 92/100. *Bottled just a few weeks prior to my visit, the 2018 IGP Saint Guilhem le Desert Blanc was already looking good. Pear, melon and tangerine notes mingle on the nose of this medium-bodied blend of Chardonnay, Chenin Blanc, Petit Manseng and Viognier. Like always, it's a touch off-dry on the finish, balanced by some delicate Viognier-derived tannins and peppery spice. Drink date 2019-2023*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2018 : Les Millésimes 2017 et 2018 nous ont offerts les plus faibles rendements depuis la création du domaine en 1972. Travailler avec la Nature implique l'acceptation des changements climatiques.

Les cuves de Mas de Daumas Gassac Blanc ont plusieurs cordes à leur arc. Chacune apporte son expression, où se mêle (en plus de 16 cépages de variétés rares) un quatuor royal nommé Petit Manseng - qui assure l'assise de fin de bouche tout en minéralité - Chenin, qui donne une belle onctuosité - Chardonnay qui confère des rondeurs pulpeuses et Viognier qui procure un crémeux noiseté. Le grand vin blanc est d'une finesse incroyable, entre saveurs d'agrumes et symphonie tropicale, un gras inné qui provient de chairs blanches bien mûres et dorées au soleil.

Après un premier semestre pluvieux, les réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols ont permis à la vigne de faire face à un été et à un début d'automne particulièrement sec et chaud. Ces conditions favorables ont donné une maturité optimale des raisins et une concentration naturelle. Les premières dégustations laissent apparaître un grand millésime d'élégance avec un magnifique grain de tanin parfaitement équilibré grâce à une belle acidité. Ce millésime 2018 est *"un millésime tout en subtilité"*.

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 3 Septembre – 8 Septembre 2018 (6 jours).

Cépages :

- 35% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 22% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 16% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 10% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% 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 : Ce millésime a connu un hiver très humide avec l'une des plus importantes chutes de neige enregistrées. S'en est suivi un printemps pluvieux et ce jusqu'au

début de l'été. En 6 mois, les précipitations totales de 2017 ont été atteintes. Les 3 mois d'été nous ont amené un temps parfait, sec et très ensoleillé. Cela a conduit à une récolte plus tardive, l'une des plus tardives des 20 dernières années.

Age moyen des vignes : 33 ans.

Rendements : 29 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13,5% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄) : 4,03

Ph : 3,26.

Sucre résiduel : 9 g.

MAS de DAUMAS GASSAC Blanc: A déguster dans les trois premières années sur la beauté du fruit. Au-delà, de nouvelles 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.