

# Mas de Daumas Gassac rouge 2022



**Prix du produit :**

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

Un millésime 2022 qui mérite quelques années de patience.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** **Mas de Daumas Gassac rouge 2022**

## Fiche technique rédigée par le domaine :

La Nature crée, le vigneron façonne.

Ce 45 ième Grand Vin du Mas de Daumas Gassac marque l'histoire du domaine : une succession d'évènements

climatiques font de cette année un millésime mémorable !

L'hiver est plutôt froid ; le printemps clément et suffisamment pluvieux. En juin, le démarrage de la récolte est estimé à début septembre.

Le début de l'été est quant à lui particulièrement sec : pratiquement 2 mois sans aucune précipitation !

Mi-août, vient le moment de prendre la décision la plus importante de cette récolte : démarrer les vendanges

alors que la vigne n'a pas encore atteint la maturité phénolique, celle qui définit les arômes, ou attendre et

prendre le risque de tout perdre...

Mère Nature fait bien les choses, un orage éclate le weekend du 15 août, nous offrant ainsi son bien le plus

précieux... près de 100mm d'eau sous la forme d'une fine pluie pénétrante ! Une bénédiction pour la vigne,

apportant la nourriture nécessaire aux baies pour terminer leur maturité et conserver une fraîcheur

exceptionnelle.

Les vendanges démarrent finalement par les blancs le 24 août, puis se poursuivent du 5 au 26 septembre par les

rouges. En conclusion, l'année 2022 se catégorise comme « millésime tardif », la marque des très grandes

années !

En cave

De rapides fermentations pour le Cabernet Sauvignon – entre 5 et 10 jours en moyenne, suivies par de longues

macérations (environ 26 jours) en cuve inox.

Ce n'est qu'à la fin octobre que le dernier raisin est pressé. S'en suivent les fermentations malolactiques qui se

terminent en moins de 10 jours !

Début novembre, l'assemblage du Rouge 2022 est pratiquement finalisé et le vin est entonné à la mi-novembre

dans près de 250 barriques bourguignonnes. Moins de 15% de bois neuf assemblé à des

barriques de 2 à 6 ans

d'âge.

Destiné à poursuivre son élevage dans nos chais souterrains jusqu'au printemps 2024, le Mas de Daumas

Gassac Rouge 2022 est encore jeune. Cependant, à la dégustation se profilent déjà :

- Un nez puissant et envoûtant,
- Une bouche riche de saveurs, toute en souplesse et finesse,
- Et une finale généreuse, élégante, savoureuse, marquée d'une grande fraîcheur

L'année 2022 récompense la patience, un véritable pari sur la Nature pour ce millésime solaire.

En attendant d'avoir le plaisir de vous accueillir sur notre domaine et en vous remerciant de votre fidélité.

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

**Date des vendanges :** (vendanges manuelles) 5–26 septembre 2022 (8 jours).

**Cépages :**

- 76% Cabernet Sauvignon
- 4% Merlot,
- 2% Cabernet Franc,
- 3% Petit Verdot,
- 3% Pinot Noir,
- 5% Tannat,
- 3% Syrah,
- 4% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (Chili), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

**Age moyen des vignes :** 43 ans.

**Rendements :** 35 hl/ha.

**Degrés d'alcool :** 13,5% Vol.

**Acidité totale :** 3,30.

**Ph :** 3,55.

**Folin (richesse des tanins) :** 55

**Conditions climatiques :** L'année 2022 a été marquée par un hiver froid qui a fait place à un printemps

exceptionnellement chaud et sec, suivi d'un été de sécheresse avec de fortes chaleurs.

Le mardi 16 août, l'orage redessine le profil du millésime en apportant 80 mm de pluie au vignoble.

Une véritable bénédiction pour la récolte à venir : elle a poussé les maturités phénoliques et apporté une fraîcheur admirable aux raisins.

La météo changeante du mois d'août et de septembre a fait de la récolte 2022 la vendange la plus étalée dans le temps.

**Dégustation :** A déguster jeune (dans les 7 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire en maturité (de 7 à 14 ans) ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans et plus) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement

l'agneau), le gibier et les fromages. Inoubliable si bien carafé à l'avance, au moins 3 ou 4 heures avant de servir !

**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 carafer 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 engrains 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.