



MAS
DE
DAUMAS GASSAC



LE GRAND NOM DU LANGUEDOC



MAS
DE
DAUMAS GASSAC

Mondialement connu pour ses Grands Vins, le Mas de Daumas Gassac est un domaine familial appartenant à la famille Guibert depuis plus de 40 ans. Il est situé dans une vallée sauvage et magique, à proximité de la magnifique abbaye romane de Saint-Guilhem-le-Désert.

Saint Benoît d'Aniane

C'est Saint Benoît d'Aniane, conseiller de Charlemagne qui créa le vignoble de la vallée du Gassac, à partir des années 780. Ainsi les Grands Vins du Mas de Daumas Gassac sont nés à l'ombre de la prestigieuse abbaye d'Aniane, comme la plupart des vins célèbres de notre vieille Europe.

Un terroir fabuleux ! Grèzes calcaires

50 hectares d'un sol profond, bien drainé et vierge de tout engrais chimique.

C'est ce terroir fabuleux, semblable aux meilleurs terroirs de la Côte-d'Or, que redécouvre dans les années 70, Henri Enjalbert, le grand géologue Bordelais, originaire de l'Aveyron, comme Aimé Guibert.



Les cépages glorieux d'avant les clones !

Au Mas de Daumas Gassac, nous plantons d'anciens cépages non clonés, avec des rendements faibles. Le vignoble est ainsi le musée de ce qu'était la vigne avant les clones : rendements faibles et prodigieuse richesse de saveurs des raisins d'autrefois.

Un micro-climat frais au milieu du Languedoc

Cinq à douze degrés seulement les nuits d'été. Chaque nuit, l'air froid du Larzac (850m), se déverse dans la vallée du Gassac et protège la finesse des vins Mas de Daumas Gassac.

Conjuguée à des journées très chaudes (jusqu'à 40°C), l'amplitude thermique générée concentre les arômes et amène de la fraîcheur dans le vin.

Ce micro-climat rejoint le génie du terroir pour faire naître une qualité exceptionnelle.

Des vignes "clairières" au milieu de la forêt

Nous avons voulu respecter la splendeur sauvage de la haute vallée du Gassac ! D'où le choix de créer des vignes de petites surfaces, véritables clairières insérées dans l'immense forêt de garrigue qui domine le paysage. Plus de 50 parcelles au milieu de 1000 hectares de forêt. Ainsi le vignoble s'intègre dans un écosystème spécifique à la vallée.

L'extrême complexité des vins Mas de Daumas Gassac, s'enrichit des senteurs de la garrigue.



Culture traditionnelle organique

Refus des engrais chimiques et de toute molécule de synthèse au Mas de Daumas Gassac !

Des vendanges comme autrefois

Vendanges à la main. Le vin naît au Mas de Daumas Gassac comme depuis toujours dans la vieille Europe. Ici, seuls les beaux raisins bien mûrs, cueillis par une main attentive, vont rentrer en cuve.

Des vinifications définies par Emile Peynaud

Si la découverte du terroir doit tout à Henri Enjalbert, nos vinifications doivent tout à Emile Peynaud, le génie de l'oenologie classique. Sans la marque de ces deux grands esprits, le Mas de Daumas Gassac ne serait pas lui-même. Le domaine constitue une synthèse paradoxale entre les vignobles Bordelais et Bourguignons.

Un chai souterrain - Elevage traditionnel

Chai très ancien installé dans les souterrains d'un moulin gallo-romain, apportant fraîcheur et hygrométrie parfaites. Sous la dalle du chai, des sources d'eau froide assurent une climatisation naturelle.





Mas de Daumas Gassac Rouge



Un grand vin rouge est né sur les poussières glaciaires rouges. Le vignoble est constitué, pour l'essentiel, par le Roi Cabernet Sauvignon, non cloné, tel qu'il régnait en Médoc avant 1914. Celui-ci produit en moyenne 30 hectos hectare, contre 100 à 200 hectos hectare pour les Cabernets clonés modernes.

Des variétés nobles viennent se fondre pour 20% dans le Cabernet Sauvignon : Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Tannat, Petit Verdot, Carmenere complétées à hauteur de 10% d'une quinzaine de variétés rares.

Vinification médocaine classique. Longue fermentation et macération - élevage dans des barriques âgées de 1 à 7 ans - pas de collage - pas de filtration - beaux tannins nobles qui saturent les vins rouges, d'où une longévité remarquable.

Le Mas de Daumas Gassac, noble vin rouge, génère de beaux arômes pour de très longues années, s'il est conservé dans une cave fraîche.

Conseils de dégustation

- Servir entre 18° et 19°C.
- Déboucher et épauler le matin pour le soir et remettre le bouchon sur la bouteille.
- Carafer le vin, est toujours un plus pour en exprimer les complexités. Ne pas oublier de remettre le bouchon sur la carafe.

Les cinq vies des vins rouges Mas de Daumas Gassac

Dans une cave fraîche (14-16°C) et humide, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens.

Par contre, une cave trop chaude accélérera le processus de vieillissement des vins.

Période du vin en fruit

Qui se goûte dès le premier automne après la mise en bouteille. Première vision du vin nouveau, encore en devenir. Un vrai bouillon de fruits les premières années.

Période de jeunesse

Fruit et tannins craquants, en première ligne. Cela dure de trois à sept ans. C'est délicieux et dynamisant à boire. Il faut goûter en jeunesse.

Période de maturité

Le fruit s'efface et le velouté des tannins apparaît. Cela va de sept à quatorze ans. C'est un moment fort, d'une grande complexité.

Période de plénitude

Elle se situe entre quatorze et vingt et un ans. Les saveurs fruitées s'estompent pour laisser place aux arômes "tertiaires" où peuvent apparaître des nuances de rose séchée, de mousse de sous bois, de truffe, de venaison !

Période de rêve

Au delà de vingt et un ans, la plupart des millésimes du Mas de Daumas Gassac, gardés dans une cave fraîche à bonne hygrométrie continuent d'évoluer vers des saveurs de rêve et de magie. Aux petits-enfants de les découvrir dans la cave du grand-père !

Mas de Daumas Gassac Blanc



Un subtil vin blanc né sur les calcaires lutétiens, d'un blanc éclatant, qui entoure les collines de grèzes glaciaires ocre rouge bordant le ruisseau Gassac.

C'est là que se situe le second terroir d'exception, celui qui signe les vins blancs du Mas de Daumas Gassac. Quatre nobles variétés dominent : le Viognier du Rhône, le Petit Manseng des Pyrénées, le Chenin de Loire et le Chardonnay de Bourgogne.

Ces quatre variétés enchevêtrées créent la charpente du Mas de Daumas Gassac Blanc.

Le micro-climat froid de la vallée, permet le maintien d'une belle acidité naturelle, qui protège l'immense palette des arômes.

L'assemblage des quatre cépages dominants et des cépages secondaires donne naissance à un grand vin alliant pureté et fraîcheur, qui remplit la bouche de merveilleuses saveurs fruitées soutenues par une texture onctueuse.

Vinification originale comprenant une macération pelliculaire de 6 à 10 jours, à basse température entre 5° et 10°C, avant le début des fermentations.

Conseils de dégustation

- Servir entre 10° et 12°C. Ne pas les servir trop froids, cela risque de bloquer les arômes.
- Déboucher une heure à l'avance et remettre le bouchon sur la bouteille.
- Carafier le vin est toujours un plus pour en exprimer les complexités. Ne pas oublier de remettre le bouchon sur la carafe.

Les deux vies des vins blancs Mas de Daumas Gassac

Dans une cave fraîche (14-16°C) et humide, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens.

Par contre, une cave trop chaude accélérera le processus de vieillissement des vins.

Première vie

Fraîcheur et fruité des premières années. À déguster dans les trois premières années si vous appréciez les merveilleuses saveurs fruitées. Vous pouvez boire nos blancs, aussi bien à l'apéritif, que pendant le repas, accompagnant presque tous les plats.

Deuxième vie

Un vin différent apparaît entre la troisième et la sixième année ! Le fruit s'efface, évoluant vers des saveurs de "Jerez" et de vieux "Sauternes", des saveurs "oxydatives" d'une grande finesse.

Si vous ne cherchez pas ces notes paradoxales, surprenantes mais savoureuses, nous vous conseillons de déguster le Mas de Daumas Gassac Blanc dans les deux premières années.



Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant



Un vrai vin Rosé, mais si proche du jus de fruit, un vin qui enchante le palais ; fraîcheur des fines bulles, suavité des arômes de fruit, allegria d'un degré d'alcool modéré !

Le Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant est imaginé par Véronique et Aimé Guibert au retour d'un voyage en Italie. Dans l'esprit d'un *Espumante*, ce rosé effervescent "méthode Charmat"

est une saignée de Cabernet Sauvignon. Il est issu de jeunes vignes du vignoble cultivées sur un sol d'argile blanc.

Le Rosé Frizant du Mas de Daumas Gassac se boit très frais, il rafraîchit la soif, enchante la gourmandise et dissipe la morosité.

A boire dans les deux ans, servir entre 4° et 6°C.



Moulin de GASSAC

Au début des années 90, la famille Guibert se lance un nouveau défi : créer une collection de vins plaisirs plus "simple" et "facile". C'est en cherchant un tout nouveau terroir que le domaine a fait la découverte d'un site exceptionnel en amphithéâtre à Villeveyrac.

Cette rencontre va donner lieu à un partenariat inédit entre le Mas de Daumas Gassac et les vignerons de ce terroir. Dès lors, le Moulin de Gassac est né avec la signature du Mas de Daumas Gassac.

Cette famille de vins voit donc le jour en 1991, fruit d'une sélection parcellaire impliquant une trentaine de viticulteurs.

Depuis plus de 25 ans cette approche de production authentique ainsi qu'un investissement quotidien, n'ont cessé d'animer notre recherche de qualité sur ce vignoble.



Moulin de GASSAC

Sur 250 hectares, l'ensemble des parcelles est soumis à un cahier des charges ambitieux et deux ingénieurs agronomes du Mas de Daumas Gassac, responsables de la production, sont présents sur site tout au long de l'année.

Les raisins, ainsi sélectionnés par nos équipes, sont récoltés à maturité optimale. Les vinifications et l'élevage sont réalisés par nos soins et au jour le jour.

Notre implication dans la personnalité de chaque cuvée, ses faibles volumes, et le respect du terroir font de la sélection Moulin de Gassac une occasion unique de découvrir une belle famille de vins tout en finesse et en équilibre. Nous vous invitons, avec plaisir et fierté, à les associer à vos plus beaux moments.



Famille Guibert

Vignerons des Grands Vins du Mas de Daumas Gassac

Quelques commentaires d'éminents spécialistes :

" Un Château Lafite Languedocien " Gault et Millau

" The first "first-growth" estate of the Languedoc " Hugh Johnson

" Two Grands Crus " Oz Clark



Visite des chais souterrains et dégustation offerte

Ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés,
de 10h à 12h et de 14h à 18h.

En juillet et août, de 9h30 à 18h30 sans interruption.



Haute Vallée du Gassac
34150 ANIANE - FRANCE

Tél. 04 67 57 71 28 - Fax 04 67 57 41 03

www.daumas-gassac.com

prives@daumas-gassac.com

