

DAUMAS GASSAC, blanc SAINT GUILHELM-LE-DESERT 2024 magnum

150 cl magnum Blanc Languedoc IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.



La note by Christian Walter

94/100

Le vignoble de rouge, constitué pour l'essentiel de Cabernet Sauvignon non cloné, donne au grand vin du domaine IGP St Guilhem-le-Désert, un style résolument bordelais. Ce vin aromatique, complexe et fruité figure parmi les tous meilleurs du Languedoc. Le blanc est du même niveau, sa palette aromatique est exceptionnelle !

On a beaucoup écrit sur le mas de Daumas-Gassac. Aimé Guibert (qui vient de disparaître, au printemps 2016) a su identifier, sur Aniane, des terroirs qualitatifs aptes à porter un cabernet-sauvignon non autorisé par les appellations locales. En blanc, il a également choisi de vinifier un assemblage de chardonnay, de viognier et de petit manseng qui lui interdisait l'accès à l'appellation. Son domaine produit donc un rouge et un blanc en IGP de l'Hérault, qu'il a su imposer à un niveau de prix inconnu dans cette catégorie. Le blanc reçoit un élevage en cuve inox alors que le rouge est partiellement élevé en barrique. La gamme est complétée par des igp agréables, conçues pour être bus rapidement. (Bettane & Desseauve)

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence) et 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Daumas Gassac (St Guilhem-le-Désert)

Fin des années 60, Véronique et Aimé Guibert redémarrent une aventure viticole sur les traces des moines de l'abbaye d'Aniane 13 siècles auparavant. Ils sont la première génération et créateur du domaine de Mas de Daumas Gassac actuel. Véronique Guibert de la Vaissière est ethnologue, spécialiste des mythes et traditions dans l'Irlande Celtique. D'origine aveyronnaise, Aimé Guibert est issu d'une vieille famille Millavoise de gantier et mégissier. Le Mas de Daumas Gassac est animé par une équipe soudée et passionnée. L'aventure commence en 1972...

L'exposition du vignoble sur pentes Nord accentue l'effet du micro-climat froid, en réduisant, surtout pendant l'été, les heures d'ensoleillement. Ce micro-climat retarde la floraison de la vigne de près de trois

semaines par rapport à la moyenne du Languedoc ; c'est lui qui retarde les vendanges rouges. Un grand terroir, en climat chaud, s'exprime difficilement. Tous les vins légendaires (Bordelais, Champagne, Bourgogne) sont nés en climat septentrional. La Haute Vallée du Gassac, berceau du terroir exceptionnel, est aussi le lieu d'un micro-climat froid correspondant à une altitude climatique de 500 mètres environ.

Le Mas de Daumas Gassac, c'est d'abord un terroir exceptionnel découvert dans les années 1970 par le grand savant Henri Enjalbert, titulaire de la chaire de géographie à l'académie de Bordeaux. Ce terroir de grèzes glaciaires accumulées par les vents lors des glaciations de Riss, Mindel et Guntz, apportent les trois éléments qui conditionnent l'existence d'un grand vin : sols profonds où les racines de la vigne peuvent descendre s'alimenter en profondeur, sols parfaitement drainés où les racines de la vigne ne rencontrent jamais d'humidité, sols pauvres qui exigent de la vigne souffrance et effort pour créer les arômes rares.

Le vignoble de rouge est constitué, pour l'essentiel, par le Cabernet Sauvignon non cloné, tel qu'il régnait en Médoc avant 1914. En 1972, 17500 pieds de Cabernet Sauvignon non clonés ont été plantés sur des portes greffes américains. Ces plans constituent à eux seuls un musée unique des anciennes vignes plantées dans le Médoc avant l'âge des clones. Nos vignes sont complantées de la forme ancienne du Cabernet Sauvignon, non cloné, qui produit en moyenne 35 hl/ha, contre 80 à 200 hl/ha par hectare pour les Cabernet clonés.

Le vin rouge se compose des variétés nobles tel que cabernet franc, malbec, merlot, tannat, petit verdot, carmenere , syrah, pinot noir, viennent se fondre pour 20% dans le Cabernet Sauvignon et apportent à ce vin une gamme aromatique riche et variée.

Les quatres cépages nobles (viognier du Rhône, petit manseng des Pyrénées, chenin de Loire et chardonnay de Bourgogne) représentent 90% du vin blanc, il faut aussi savoir que les 10% restants, proviennent de quatorze cépages rares et glorieux (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).

Le vin

Les quatre cépages nobles (viognier du Rhône, petit manseng des Pyrénées, chenin de Loire et chardonnay de Bourgogne) représentent 90% du vin Blanc, il faut aussi savoir que les 10% restants, proviennent de quatorze cépages rares et glorieux (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).

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. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 94/100)

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. (Guide Parker, millésime 2018, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

On a beaucoup écrit sur le mas de Daumas-Gassac. Aimé Guibert (qui vient de disparaître, au printemps 2016) a su identifier, sur Aniane, des terroirs qualitatifs aptes à porter un cabernet-sauvignon non autorisé par les appellations locales. En blanc, il a également choisi de vinifier un assemblage de chardonnay, de viognier et de petit manseng qui lui interdisait l'accès à l'appellation. Son domaine

produit donc un rouge et un blanc en IGP de l'Hérault, qu'il a su imposer à un niveau de prix inconnu dans cette catégorie. Le blanc reçoit un élevage en cuve inox alors que le rouge est partiellement élevé en barrique. La gamme est complétée par des igp agréables, conçues pour être bus rapidement. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Aimé Guibert s'est éteint le 15 mai 2016. Il a été l'un des pionniers de la quête de l'excellence dans le Languedoc, peut-être le plus décisif. Il a révélé, à la fin des années 70, ce terroir calcaire de la haute vallée du Gassac, dans les contreforts cévenols où les nuits sont fraîches, propices à l'épanouissement du cabernet-sauvignon. Depuis quelques années déjà, les fils d'Aimé, Samuel, Gaël, Roman et Basile, avaient pris les rênes du domaine. Notre classement met à l'honneur la production du domaine et non les gammes plus standardisées du négoce (Moulin de Gassac et autres étiquettes). Peut-être davantage que tout autre rouge languedocien, Daumas Gassac a la capacité de résister au temps. Comme un médoc, dont il partage le cépage dominant, il lui faut souvent une dizaine d'années pour s'exprimer. Aujourd'hui, avec la multiplication des grandes cuvées languedociennes, avec une rigueur du travail vigneron et une conscience stylistique sans précédent parmi les meilleurs domaines de la région, la comparaison peut être difficile pour ce vin rigoureux, qui conserve son originalité contre vents et marées. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 note Bettane
- **note guide Parker** : 92/100
- **note Bettane** : 94/100
- **Cépage** : 33% viognier, 22% petit manseng, 16% chardonnay, 10% chenin, 17% variétés rares.
- **Terroir** : Terroir de grèzes calcaires, accroché à un contrefort du Larzac
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Rendements 30hl/ha. Macération pelliculaire pendant 5 à 7 jours.
- **Elevage** : Elevage 2 à 4 mois en cuve inox.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2029 ; à déguster jeune pour retrouver sa magnifique palette aromatique ou conserver au minimum 3 ans, pour découvrir des notes de miel et de fruits confits.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C
- **Coup de coeur** : Oui