DAUMAS GASSAC - SAINT GUILHEM-LE-DESERT 2024 magnum - blanc

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



La note by Christian Walter

97+/100

Le domaine MAS de DAUMAS GASSAC

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)

Un terroir exceptionnel

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.

Les grands vins : Mas de Daumas Gassac rouge et blanc

Il repose principalement sur le Cabernet Sauvignon, complété par différents cépages. Le style recherché associe structure, fraîcheur, complexité aromatique et aptitude au vieillissement. C'est un vin qui peut évoluer pendant de nombreuses années et dont la complexité augmente avec le temps. Le domaine organise d'ailleurs régulièrement des dégustations verticales de plusieurs décennies de millésimes. Le blanc est une autre signature du domaine. Créé en 1986, il associe notamment Viognier, Chardonnay et Petit Manseng. Il se distingue par une combinaison de fraîcheur, richesse aromatique, texture et potentiel de garde.

En résumé

Vin de caractère, le Cité D'Aniane Blanc IGP Saint-Guilhem-Le-Désert 2025 est sans conteste l'un des meilleurs vins blancs du sud de la France. Le rouge 2020 est floral et complexe, avec de la fraîcheur d'une source de montagne, offre de la profondeur, une texture aérienne et une sensation d'horizon sur les papilles. Il est déjà magnifique aujourd'hui et est (très) loin d'avoir dit son dernier mot. Les notes de Jeb Dunnuck sont élogieuses. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Daumas Gassac (St Guilhem-le-Désert)

Le vin

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. 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 "oxydativesé" 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.

Vin de caractère, le Cité D'Aniane Blanc IGP Saint-Guilhem-Le-Désert 2024 est sans conteste l'un des meilleurs vins blancs du sud de la France. Assemblage de plus de six cépages, il se distingue par la complémentarité de ses composants. Son bouquet d'une grande complexité révèle des notes d'herbes aromatiques, de citron confit, d'amande amère, de gingembre, de riz soufflé, de mélisse et de garrigue en fleurs. Souple et bien équilibré, les différentes composantes du vin s'entremêlent et se dévoilent tour à tour, révélant une grande profondeur, une belle densité et une longue finale, avec un équilibre parfait et une fraîcheur qui fond en bouche. Blanc gastronomique, il accompagne à merveille les mets et, malgré sa

complexité, constitue un superbe vin à déguster pour le simple plaisir. À boire entre 2025 et 2045. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 98/100)

A wine with character, the 2024 IGP Saint-Guilhem-Le-Désert Cité D'Aniane Blanc is undoubtedly one of the finest whites from the South of France. A blend of more than six grape varieties, it stands out thanks to their complementary nature. The highly complex bouquet reveals aromatic herbs, candied lemon, bitter almond, ginger, puffed rice, lemon balm, and flowering garrigue. Supple and well-rounded, the elements of the wine intertwine and unravel, revealing great depth, density, and length, with perfect balance and melt-in-the-mouth freshness. A gastronomic white, it is very food-friendly and, despite its complexity, a superb wine for pure enjoyment. Drink 2025-2045. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 98/100)

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 Jeb Dunnuck :** 98/100
- **Cépage :** 35% viognier, 29% chardonnay, 13% petit manseng, 10% chenin, 6% muscat petit grain, 7% variétés rares
- **Terroir :** Terroir de grèzes calcaires et calcaire lutécien blanc
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Rendements 26 hl/ha, macération pelliculaire de 2 à 3 jours, fermentation en cuve inox
- **Elevage :** Elevage 4 mois en cuve inox
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2044 ; 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