

Le secret était bien gardé : les cinq frères du Mas Daumas Gassac révèlent Atelier Guibert, leur nouveau vignoble à Aniane



Roman, Basile et Samuel dans leur nouveau chai.

La fratrie lève le voile en exclusivité sur son nouveau vignoble situé dans le berceau historique de Mas Daumas Gassac à Aniane (Hérault).

Un domaine peut en cacher un autre. La preuve, à Aniane, où le célèbre Mas Daumas Gassac, a désormais un petit frère. Son nom : Atelier Guibert. En gestation depuis plusieurs années, il est désormais une réalité pour Samuel, Roman, Gaël, Basile et Amélien. Les cinq frères ont longtemps gardé leur initiative secrète. Avec une deuxième cuvée bientôt mise en bouteille, ils lèvent enfin le voile en exclusivité pour *Midi Libre*.

"On avait envie de vinifier autre chose"

Gardiens du temple Daumas Gassac depuis 2010, les frères ont brillamment repris le flambeau en faisant fructifier le travail de leurs parents Véronique et Aimé Guibert. Entre le domaine historique Daumas Gassac et le vin de négoce Moulin de Gassac, ils partageaient le même désir de s'émanciper pour laisser libre cours à leur créativité *"sans être prisonniers d'un style. On avait envie de vinifier autre chose. Ici, c'est un espace de liberté"*, explique Samuel, l'aîné.

Après avoir évoqué *"un nombre incalculable de sites"*, c'est finalement dans la vallée du Gassac, là où ils ont grandi et passent l'essentiel de leur existence, qu'ils ont décidé de créer leur propre vin. Les vignes d'Atelier



Guibert touchent celles du domaine historique. Paradoxal ? Non, logique. La vallée du Gassac, baptisé parfois le Saint-Émilion du Languedoc, est un terroir qu'ils chérissent. *"Tout part du sol. C'est le terroir qui va dicter l'orientation"*, expliquent Roman et Basile, tous deux en charge de la vinification.



Tous les frères partagent le même attachement à la vallée du Gassac.

14 hectares entre Gignac et Aniane

Ils commencent par acheter une paire d'hectares. Aujourd'hui le vignoble en compte 14, à cheval entre Aniane et Gignac, en pleine propriété et en fermage. Le tout en conversion bio. Les discussions s'éternisent avant de poser la première pierre du nouveau chai... par crainte de défigurer le paysage. En quinze ans, la vallée a attiré une bonne dizaine de nouveaux venus dont les bâtiments agricoles s'insèrent parfois sans discrétion dans le relief. *"Le premier architecte a joué le rôle de psy, le deuxième est parti en courant. Finalement le troisième nous a suivis"*, en rit aujourd'hui Basile. Le chai, un sobre bâtiment tout en longueur, a été édifié dans une cuvette. Si bien qu'il est invisible de l'étroite route qui serpente jusqu'à Daumas Gassac. C'est entre ces murs, fouettés par le vent du nord, que le fruit de leur imagination prend forme. Un véritable laboratoire qui leur offre *"la capacité à penser les choses très différemment"*.

Une explosion de fruits, une finesse comme de la dentelle

Le premier né, 100 % syrah, millésime 2020, a été commercialisé au compte-goutte. Une deuxième cuvée, baptisée Genesis, s'écarte aussi des sentiers battus. *"Cet assemblage de syrah, carignan et cinsault s'inscrit dans l'univers des vins d'infusion, explique Samuel. C'est un rouge avec une explosion de fruits et une finesse comme de la dentelle"*. Un parti pris disruptif totalement assumé par la fratrie qui se voit d'ailleurs sur l'étiquette : une bouche pulpeuse, rouge vif, qui tire une langue généreuse avec des fruits posés dessus.



Un 100% syrah et un assemblage sont déjà mis en bouteille.

Une syrah à 18 €

D'ici la fin de l'année, cinq cuvées, en IGP Saint-Guilhem-le-Désert, sortiront d'Atelier Guibert. Comme leur père Aimé, qui s'était affranchi des appellations, les frères ont choisi de ne pas suivre de cahier des charges. Mais plutôt respecter une certaine philosophie. À la vigne d'abord, chapeautées par Gaël, avec le moins d'interventions possible. À la cave, avec le moins d'intrants. Dans la commercialisation aussi. *"Chez les Anglo-Saxons, la plus grande qualité, c'est 'value for money', qu'on peut traduire par le meilleur rapport qualité prix"*, indique Samuel. De fait, leur syrah est vendue au prix de 18 €, Génésis 14 €. Un positionnement où la concurrence est rude.



« Un laboratoire vivant » pour exprimer un vin à leur image.

Des vins cousus main



Une prise de risque relative puisque les frères s'appuient sur les équipes de Daumas Gassac. Mais l'aventure met leur ego à l'épreuve. La page qu'ils écrivent rencontrera-t-elle le même sort que la success-story de leurs parents ? En quête perpétuelle de consensus au sein de la fratrie, ils ne cherchent pas forcément à faire l'unanimité. Leurs vins, cousus main, ont déjà séduit amis, cavistes et sommeliers. Atelier Guibert est prêt à se faire un nom.

Un domaine de légende en quelques dates

1972 Véronique et Aimé Guibert ont eu un coup de cœur pour la Vallée du Gassac. Ils acquièrent un mas délabré entouré de quelques arpents d'aramon. Elle, ethnologue, lui gantier, ils veulent créer leur propre domaine. Ils décident de planter du cabernet sauvignon sur les conseils d'Émile Peyneau, l'œnologue de référence dans le Médoc. Le couple fait le tour de la Méditerranée en quête de cépages anciens non clonés. L'aventure peut commencer.

1992 Face à la demande d'un vin plus abordable et en grande quantité par ses clients à l'étranger, Aimé Guibert part en quête d'un terroir avec des caractéristiques similaires à celui d'Aniane. Il jette son dévolu sur Villeveyrac. Il passe un accord avec la cave coopérative pour vinifier ce qui deviendra "Le Moulin de Gassac". « *On me demande un petit frère, je voudrais le faire avec vous* », avait-il lancé à l'AG de coopérateurs. La marque écoule plus d'un million de bouteilles.

2025 "Atelier Guibert" est le dernier né. Fruit de la volonté des cinq frères, ce nouveau vignoble s'étend sur 14 hectares à cheval sur Aniane et Gignac. Les vins d'Atelier Guibert sont en vente au Domaine Mas Daumas Gassac à Aniane et chez quelques bons cavistes à Montpellier.