



Commentaires et analyses de **Monsieur DUGARDIN Eric** - Meilleur jeune sommelier de France, vice-meilleur sommelier de France, compte instagram *Le secret des bouteilles* - dans le cadre de la dégustation verticale 2024 du Mas de Daumas Gassac Rouge.

## **VERTICALE DAUMAS GASSAC ROUGE DE 1978 À 2022 AU MAS DE DAUMAS GASSAC COMPLÉTÉE PARTIELLEMENT PAR LA 1ÈRE VERTICALE DE 2004 DES MILLÉSIMES EN COMMUN.**

jeudi, 20 juin 2024

### **1978 « Un vin profond et ferme à la fois » : 1<sup>er</sup> millésime Languedocien avec Cabernet sauvignon, Tannat, Malbec.**

La robe est restée sombre avec une tenue juvénile pour son âge. Le nez est fin, épanoui, d'intensité légère, très agréable dans un registre évoquant la terre fraîche mais pas le champignon, feuilles séchées, nuance cuir fin, très centré et assagi à la fois. La bouche est étonnante de profondeur avec un toucher ferme, un peu aigüe, généreux, accompagnant la rétro-olfaction directe et très large en bouche des argiles persistante. 45 ANS de vendanges... Waouh !

#### ***Dégustation en 2004 du plus jeune au plus ancien, contrairement en 2024***

*A 25 ans, une robe sombre à peine évoluée. Un nez étoffé, frais aux notes de noyau, sève, pointe de réglisse. Bouche franche, veloutée, dense, très longue, se maintenant par la belle constitution.*

### **1981 « Un millésime ENVOUTANT » : Le merlot rejoint l'assemblage après la syrah dans le millésime 80**

Le nez est plus élancé, très élégant, « enveloppant », complexe et épanoui à la fois de terre fraîche lui aussi sur fond « papier d'Arménie », une note d'encens, c'est noble ! La bouche est également aigüe en saveurs, une touche ferme, un corps très large, une salivation visqueuse et délectable. Avec grumage (oxygénation), il en devient plus structuré.

#### ***Dégustation en 2004***

*Robe peu évoluée. Nez réservé, équilibré, complexe, grande fraîcheur aussi (fumé, cuir, chêne). Bouche sevreuse, dense, très riche et très minérale. Beaucoup de présence de saveurs fines, structurées et très prolongées par de superbes amers.*

### **1982 « L'harmonie » : Le Cabernet franc rejoint l'équipe à 3.3%**

C'est un nez méditerranéen cette fois, accompli et d'une grande éloquence tel un Aimé G. (laurier, bouquet garni, fruits à coques, fenouil et registre ferrugineux), opulent, bouqueté révélant la profondeur du musc, la rose fanée. Superbe ! La bouche est saisissante, pleine, tonique et généreuse. Tannicité harmonieuse du cabernet (une touche « bretonne » ?) bouquet havane et cuir fin. Avec grumage, le volume est énergique, accompagné d'une belle salivation portant l'élégance et la longueur.

#### **Dégustation en 2004**

*Robe exceptionnelle. Nez complexe, riche et équilibré. Très frais, réservé malgré tout. Réglisse, sève, prune rôtie. Bouche dense, ferme, très veloutée, structurée et intégrée dans ses tanins. Astringence étonnante et capricieuse dissimulant le vin, grande puissance aromatique conférée par sa fraîcheur.*

#### **1984 « Élégance contrastée » : le seul millésime vendangé en octobre avec le 1980**

C'est un nez épanoui, harmonieux, avec une nuance plus aigüe accompagnant le fond champignon et fumé. Bouche toute aussi élégante de forme avec un touché âpre, collant par ses argiles, fermeté des tanins. Salivation centrée sur la pointe de la langue. A boire sur tournedos aux cèpes.

#### **Dégustation en 2004**

*JEUNESSE GOURMANDE. Un nez gourmand, confit-compote de fruit, notes florales, volumineux et fondu ! Bouche comparable, veloutée, ferme, bouquetée, tannicité un peu collante, amplitude passagère et réhaussée par une belle colonne vertébrale. La densité est surprenante lui donnant une jeunesse gourmande.*

#### **1985 « Racé et imposant » : cerise sur le gâteau, le Pinot noir entre en jeux à 1%.**

Le nez est aussi épanoui et plus complexe, humus, feuille de chêne, cuir fin et séveux. La bouche de complexité supérieure affirme un bouquet corsé, croissant... Racé ! Salivation très fluide et soulignée sur la pointe de la langue. Profondeur immédiate très tannique et large qui fait la différence.

#### **Dégustation en 2004**

*Nez d'une grande fraîcheur, ample et impressionnant. Cerise guigne, épices et cèdre majestueux, superbe et prenant, vibrant. Bouche énorme, profondeur immédiate, du volume, tannins fermes structurant sa forme, fraîcheur d'ensemble et harmonie sans l'élégance.*

#### **1986 « Noblesse, franchise et profondeur » : Paradoxe de l'acidité totale et le taux de glycérol les plus élevés des 44 millésimes.**

Nez d'une grande finesse, harmonie, bouquet épanoui, sur fond de terre, feuilles séchées, laurier, moka discret, cuir fin, poivre noir léger, d'un ensemble empyreumatique très noble ! Bouche imposante par son volume, sa franchise, une harmonie à identité tannique et présence en longueur superbe ! Un grand millésime.

#### **Dégustation en 2004**

*Nez superbe dans sa présentation : fraîcheur, réserve de son état. Bouquet prenant et distingué, fidèle à sa naissance balsamique moins expansif qu'il y a 5 et 7 ans ! Couleur étonnante, bouche étonnante de suavité et de dépouillement, tannins en retrait sur le minéral. Bouquet aux flaveurs balsamiques et légèrement champignons, superbe longueur, à apprécier avant une nouvelle évolution de sa 3ème décennie.*

#### **1988 « Saharien racé »**

Un nez inattendu avec beaucoup d'étoffe, mais aussi de la retenue dissimulant son potentiel. Le cœur est « sanguin » sur une impression de jus de viande, de l'iode dans une approche élégante, évoluant sur une impression chaude façon « foehn-saharienne » (analyse intuitive) en relation très probable aux conditions climatiques du millésime. La bouche est immédiatement profonde, tonique, généreuse avec des tanins glissants de haute maturité. Bouquet séveux de cèdre, toucher du vin sapide, salivant, avec la verticalité calcaire la plus apparente de la série, (la vigne s'est alimentée en profondeur). Vin superbe et coup de cœur !

#### **Dégustation en 2004**

*Nez frais mais sévère et réservé. Enveloppe volatile (gras animal). Bouche solide et gourmande à la fois. Tannins en phase d'austérité. Texture dense, saveurs suaves et fermes, équilibré de naissance, encore durci par la structure .... Patienter.*

#### **1991 « Le Généreux »**

Une expression évanescence, chaleureuse, moins étoffée que les précédents avec des notes fumées sur un fond prune cuite de bonne évolution, mais en demi-teinte, cuir fin et laurier à la générosité imposante. La bouche le confirme, associée à la puissance du millésime. Toucher suave, des tanins en partie fondus avec

largeur de bouche de bon aloi, salivation très fine pour devenir harmonieux en finale. Carafage indispensable à ce stade.

#### **Dégustation en 2004**

*FORTE PERSONNALITÉ. Nez bouqueté à dominante cuir, intense et équilibré (fraîcheur moyenne). Bouche franche, dense et minérale, solide et austère. Volume progressif devenant impressionnant, équilibré et massif, commence à s'ouvrir pleinement. Bouquet suave, réglisse, très long.*

#### **1994 « Etoffé, oriental-solaire »**

Un vin d'une grande expression, raffiné, exubérant et multi-facettes, entre senteur de résineux propre au cabernet, les épices asiatiques liées à l'insolation, les notes de « bouillon » des éléments minéraux et le sous-bois lié à l'âge du vin trentenaire. La bouche à l'abord fluide, s'impose magistralement en profondeur avec un cœur tannique et très salivant. Potentiel de garde controversé, mais ô combien profitable !

#### **Dégustation en 2004**

*MONOLITHIQUE. Nez fin, Grande complexité et état réservé aussi. Notes complexes, confites et balsamiques à la fois. Nuances humus inattendues avec une très bonne progression de fraîcheur. Bouche d'une grande franchise et solidité, équilibre superbe entre fraîcheur, tannins et minéralité. Bouquet réservé mais devenant suave monolithique de A à Z semblant se révéler dans son 2ème âge.*

#### **1995 « Raffinement, harmonie et charme »**

Aux premiers instants, le ton est donné par l'approche élégante et harmonieuse du nez. Sève dominante et mine de crayon, sommes-nous à Pauillac ? Bouche au toucher exquis, suave, corsé et très long, emporté par son bouquet. Très bel équilibre d'ensemble, salivation fluide, finesse d'un vin abouti, séveux, profond et charmeur !

#### **Dégustation en 2004**

*Nez droit, semblant s'ouvrir sur un bouquet timide mais génial à l'identité balsamique et complexe ! Parfums de cistes, d'eucalyptus, de cuir fin, cerise guigne. A l'image des grands millésimes. Superbe ! Bouche encore austère, franchise et fraîcheur impressionnante, forte constitution. Tannicité collante et réservée, dominante bouquet et longueur.*

#### **1997 « Soyeux, aigu et bouqueté »**

D'une robe très sombre, il présente une évolution peu apparente. Le nez est plus aigu avec un petit air de bière « gueuze » plutôt spontané... Evolution élancée sur le profil calcaire humide marquant le terroir. La bouche est fluide, les tanins assurent la largeur de bouche et une profondeur immédiate, un toucher soyeux inattendu et prolongé sur la finale. Vin délectable, intense en bouquet. La petite déviance au nez nécessiterait une autre bouteille pour vérification.

#### **Dégustation en 2004**

*Nez étonnant d'identité de Cabernet, finesse. Bouquet balsamique sur fond d'épices et cacao et progressivement olives. Bouche savoureuse, veloutée et ferme à la fois. Tannins confits malgré l'austérité de texture, linéaire et bouqueté à la fois.*

#### **1998 « Gourmand, soyeux et oriental »**

Robe très sombre, disque mauve de peu d'évolution pour 25 ans. Nez étonnant de gourmandise, baies rouges, fruits des bois, associés aux épices douces et muscade d'une grande générosité, chaud et plutôt oriental. Bouche immédiatement soyeuse, tanins « séveux », élégants, charmeurs, d'une salivation fluide et verticale sur la langue. Tannicité croissante, pour une phase probable de fermeture dans sa « coquille » tannique. Le vin qui m'avait le plus impressionné sur 20 ans de dégustation échantillons barriques. Il était d'une dimension monolithique ! Rendez-vous dans 10 ans pour ce 1998.

#### **Dégustation en 2004**

*Nez réservé avec couverture éthylique. A laisser de côté. Bouche impressionnante par la richesse de texture et importance des tannins. En repli sur lui-même.*

### **2001 « Délectable verticalité »**

Robe comparable, avec un nez fin, en élégance, sur des notes « sucrées », caramel blond, beurre salé d'une étoffe progressive vers les épices, racé et ferrugineux à la fois. La bouche est délectable par son toucher du vin, un coup de cœur avec une franchise toute verticale et finesse des tanins. Quelle élégance avant de se resserrer, se recentrer ! Salivation humectante, corps harmonieux, facile et longueur subtile !

#### **Dégustation en 2004**

*DROITURE ET EQUILIBRE. Nez réservé, dominante fruits noirs, résine... Floral, finement épicé devenant relevé avec un soutient garrigue et une très belle profondeur. Bouche franche, droite et élancée. Longueur immédiate, grande présence et harmonie au détriment du volume. Noble et civilisé. Se livre à son premier âge, il faut en profiter.*

### **2003 « Maturité du 2ème âge »**

Robe tout aussi sombre. Le nez est fin, épanoui, avec beaucoup de notes pâtissière, de viennoiseries ou gaufrettes, arachide, cuir fin. Evolution épicée avec du curry discret. La bouche est suave, épanouie, bouquetée, un tanin friand, une salivation exquise. Le corps plutôt retenu, impacté par le calcaire imposant redevient corsé à l'aération du verre. Millésime le plus riche en extrait sec. A suivre !

#### **Dégustation en 2004, dernière dégustation de cette année-là**

*MAJESTUEUX CONSOLIDÉ. Nez épice, garrigue, très frais, raisins secs. Bel équilibre, profondeur, droiture et subtilité florale associée au retour du raisin frais. Bouche impregnante, franche et structurée, équilibre superbe sur tannins intégrés, enrobés et fermes à la fois, semble dissimuler sa puissance aromatique et sa longueur.*

### **2005 « Harmonie et finesse »**

La robe est intense, rubis, de bonne profondeur, un disque cerise. Le nez est plutôt ferrugineux, s'associant aux notes de cacao, havane et de cerises noires, ensemble complexe. Bouche d'une grande finesse de sève, volume harmonieux et équilibré. C'est avec le grumage qu'on appréciera la finale aromatique.

### **2007 « Un ténor dense et complexe »**

Robe intense, très sombre et assez profonde. Le nez est sur la retenue, harmonieux et profond sur un ensemble épicé avec du cuir fin à cœur. Sensation chaude. Bouche très dense, large par ses argiles apparentes et avec beaucoup de substances. Tanins très élégants, ensemble complexe, profond avec une salivation flexible, importante enrobante au bouquet apparent de havane.

### **2008 « Gourmandise équilibrée »**

Robe proche du précédent, un nez avec un vent de fraîcheur et de fruits frais à noyaux (inhabituel) probablement lié à un été dominé par un vent inhabituel, venant d'ouest... ? Subtilité et diversité aromatique plus classique complètent une sève discrète. Bouche gourmande, tonique, chaude et généreuse avec un « pot-pourri » floral, fruits rouges et noirs d'une jolie substance. Vin très équilibré et salivant sur la pointe de la langue.

### **2009 « Générosité et densité »**

Robe plus intense et profonde. Le nez dans la même orientation, complexe, frais, pulpeux, épicé et figué ! La bouche est bouquetée avant tout, intuitivement chaude, généreuse, avec une structure large, dense et à la fois gourmande, le hissant à un style différent, moins classique.

### **2010 « Un peu plus près des étoiles »**

Dans l'obscurité de la couleur atramentaire, se révèle un nez élancé, épicé, raffiné et aérien. Bouche très large, envahissante, salivante et dense à la fois, avec un bouquet superbement prolongé.

### **2011 « Finesse et soyeux »**

Robe profonde également. Un nez élégant, fumé, chaud et profond. Bouche en finesse et soyeux des tanins, densité et profondeur associées à une légère sécheresse en finalité.

### **2012 « Un corps large et onctueux »**

Les robes sont de plus en plus comparables par leur jeunesse. Le nez est intense et pulpeux avec la

dominante cassis indissociable des Cabernets sauvignons. S'enchainent nuances pâtisseries, épices, cannelle, figue, pour une bouche dense, en velours et structurée, un corps large et onctueux !

**2015 « savoir attendre les 7 ans »**

Le nez est intense, dense, d'une verticalité habillée de cassis et d'épices ! La bouche est dense et structurée, opulente, racée. Là aussi corps large des argiles (le terroir ne saurait mentir), salivation centrée avenante sur la pointe de la langue. Tanins déjà très fins et frais, longueur facile et délectable. Il faut se rappeler de l'adage d'Aimé Guibert « savoir attendre les 7 ans ».

**2016 « la plus grande acidité totale »**

Un nez superbe de gourmandise, avec élégance et profondeur. La bouche est vive et toute aussi profonde, d'une structure tannique affirmée et presque austère. La fiche d'analyse surprend car ce 2016 possède la plus grande acidité totale des 45 millésimes à presque 4 grammes, partagée avec le fameux ... 1986. Il y a des signes !

**2018 « le millésime le plus généreux de l'histoire »**

Un nez excellent sur les fruits noirs, les épices, belle intensité avec des notes beurrées. La bouche est exquise, non seulement élancée, mais très profonde, un corps toujours large, une texture onctueuse malgré des tanins séchants, vite gommés par une salivation humectante. Un Daumas très long et élégant, peut-être le plus grand de la décennie ! Remarque fiche technique : le Daumas à l'acidité totale la plus basse, liée à la générosité la plus élevée de l'histoire.

**2020 « Un joli toucher calcaire »**

Un nez très charmeur, élégant, complexe, à la fois profond et chaud. La bouche est serrée, équilibrée, gourmande, encore très large mais aussi tapissée par le toucher calcaire. Longueur agréable, onctuosité et tanins intégrés. Très joli.

**2021 « Très belle longueur »**

Un nez frais et exquis d'airelles, de café grillé. C'est profond, complexe et puissant. La bouche est généreuse, dense, gourmande. Le corps est large et élancé par une très belle structure. Longueur de haut niveau !

**2022 « Des épices complétant le raisin »**

Le nez est intense, à dominante épices, complétant le raisin à cœur. Excellent. Bouche onctueuse et fraîche à la fois, une densité de tanin avec une allonge superbe, un corps large et très séveux à la fois. Encore un seigneur ambassadeur potentiel d'une nouvelle décennie et clôturant cette verticale.

Vivement 2034 !

Grand merci à la famille Guibert et l'équipe Daumas Cassac d'Aniane.

---