



Commentaires et analyses de Monsieur JEFFORD Andrew - Auteur, journaliste pour le magazine Decanter - dans le cadre de la dégustation verticale 2024 du Mas de Daumas Gassac Rouge.

2022 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

Robe : Brun foncé, non opaque.

100

Nez : Cabernet juteux athlétique : frais, vigoureux, doux sans être boisé, brillant, frais, excitant.

Bouche : Beaucoup d'acidité, brillant, intense, vivace, qui semble être un vin d'altitude ; grande intensité et recherche. Intense, concentré, puissant et long.

2021 DAUMAS GASSAC ROUGE

90

Robe : Plus sombre que 2022.

100

Nez : Séveux, chaleureux, plus couvant, discret.

Bouche : Sombre, couvant, plus froid, plus charpenté, plus renfermé, moins expansif : trait fin. Un peu de verdure.

2020 DAUMAS GASSAC ROUGE

93

Robe : Encore plus sombre.

100

Nez : Un style plus Latour que Margaux, très profond, sombre, discret, avec néanmoins une douceur intérieure, des fruits fermes, structurés, presque exotiques, une belle gamme de maturité.

Bouche : Concentrée, recherchée, vivace, entraînante, brillante, soutenue. Une fois de plus, l'altitude est mise en évidence. Belle toile de fond de saveurs ; force concentrée. De tous les millésimes récents, c'est celui qui présente la plus grande richesse et la plus grande profondeur.

2018 DAUMAS GASSAC ROUGE

91

Robe : Sombre, presque opaque.

100

Nez : Plus animal et gibier, savoureux, dans le premier souffle de sa moitié de vie.

Bouche : Le vin sort lui aussi rapidement des sentiers battus - et il contient beaucoup de garrigue : c'est l'un des vins les plus « languedociens » dans ce sens. Très herbacé.

2016 DAUMAS GASSAC ROUGE

93

Robe : Ce vin est très sombre, presque aussi sombre que celui de 2020.

100

Nez : Plus sec, doux et floral ; de l'eau de Cologne ; de l'assurance et de la fraîcheur. Chic, différent.

Bouche : Fruité intense - le plus fruité de la première série, toujours très primaire et pur. Superbe concentration et énergie. Très imposant. Sensationnelle sucrosité et pureté du fruit, avec de la puissance et de la force.

2015 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

100

Robe : Encore sombre - les couleurs persistent à Daumas Gassac.

Nez : Classique. On peut voir la variété ici, comme le 22 ; chaud, structuré, vivace, maintenant complexe, beaucoup de choses; pollen, fleurs, pelures et racines - super nez, l'un des meilleurs.

Bouche : Riche, vif et structuré en bouche ; ferme, puissant, même dans le contexte du Mas de Daumas. Un autre vin d'une profondeur exceptionnelle qui durera très longtemps.

2012 DAUMAS GASSAC ROUGE

90

100

Robe : Très sombre encore.

Nez : Parfumé et raffiné, équilibré, gracieux et soutenu, avec d'amples notes de garrigue. Très harmonieux aujourd'hui.

Bouche : Profonde, recherchée et classique. L'accent est clairement mis sur l'acidité, mais la précision et la fraîcheur sont séduisantes.

2011 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

100

Robe : Rouge noir foncé profond.

Nez : Encore des fruits primaires - très clairs ; beaucoup de cassis noble. Peu de signes de vieillissement en milieu de vie pour l'instant. Perd un peu de fraîcheur et de précision dans le verre.

Bouche : Un Mas de Daumas très impressionnant, avec beaucoup de concentration, de dynamisme et de puissance dans ce qui reste un style jeune. De belles notes de garrigue en fin de bouche. Il y a encore du chemin à parcourir.

2010 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

100

Robe : Toujours noir-rouge foncé, comme tous ses pairs.

Nez : Classique, ferme, avec quelques notes de grande sobriété à la Latour, comme le 2020 - bien que le 2020 soit plus opulent et fruité. Peu d'évolution pour l'instant. Sombre ; beaucoup de réserve.

Bouche : Très proche du nez : le plus sobre et le plus sérieux de la gamme jusqu'à présent, mais avec beaucoup de force intérieure et de personnalité. Ferme et long. Magistral. Juste un peu plus de «chant» dans le 2011.

2009 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

100

Robe : Rouge noir foncé.

Nez : La puissance et l'énergie de la groseille sont éclatantes, le thym et l'écorce d'orange sont parfaitement définis. Un arôme languedocien d'une grande puissance et d'un grand attrait.

Bouche : Vif, frais et plus ouvert que je ne m'y attendais avec un style délicieusement accueillant et ouvert. Accessible et charmant, élancé et frais.

2008 DAUMAS GASSAC ROUGE

89

100

Robe : Rouge noir foncé au cœur, mais plus translucide sur les bords.

Nez : Doux, parfumé, léger, ouvert et gracieux ; il est clairement à mi-vie, mais son charme reste entier. Daumas Gassac est d'humeur « rive droite ». Touche de graisse de bacon.

Bouche : Léger, doux, ouvert. Très agréable à boire maintenant, mais il n'y a pas lieu de le garder plus longtemps. Doux, franc, à surveiller.

2007 DAUMAS GASSAC ROUGE

88

100

Robe : Encore très sombre et aucun signe apparent de vieillissement ou d'éclaircissement.

Nez : Plus frais, plus net, avec de douces notes poussiéreuses ... et toujours un charme chaleureux de garrigue.

Bouche : Très acide maintenant, avec une chair qui a largement disparu. Un peu décevant et prêt à boire (frais). Manque de richesse et de chaleur.

2005 DAUMAS GASSAC ROUGE

90

100

Robe : Rouge foncé-noir, mais maintenant translucide.

Nez : Une touche de goudron ici ; beaucoup de chaleur parfumée, mais aussi un peu de cendre.

Également une note de kérosène. Engageant mais moins classique et harmonieux que les meilleurs.

Bouche : Intense, très énergique et structuré par l'acidité. Concentration et énergie remarquables, mais les arômes de goudron, de cendre et de kérosène déconcertent. Passionnant néanmoins.

2003 DAUMAS GASSAC ROUGE

94
100

Robe : Noir-rouge foncé. La profondeur de la robe est impressionnante. Il semble encore jeune.

Nez : Ampleur aromatique et raffinement ; finesse des parfums ; sens de l'espace. La maturité parfaite donne au fruit une grande aisance et de la grâce.

Bouche : Toujours profonde, intense, presque primaire. La richesse et la maîtrise du style Daumas Gassac, toujours frais, sont abondantes. Magnifique, limpide et d'une maturité admirable.

2001 DAUMAS GASSAC ROUGE

90
100

Robe : Foncé mais maintenant noir-rouge translucide.

Nez : frais et vif, avec quelques notes de troène vert. Attrayant dans ce style, mais ce ne sera pas l'un des vins les plus mûrs.

Bouche : Un charme gracieux et un équilibre intérieur, et à mon grand soulagement, l'acidité n'est pas trop dominante. Un style « tranquille » qui risque d'être négligé, mais un grand charme et une grande buvabilité.

1998 DAUMAS GASSAC ROUGE

93
100

Robe : Rouge noir foncé. Pas tout à fait opaque, mais il reste beaucoup de saturation. Au même niveau que le 2003.

Nez : Souple et chaud, mais aussi frais et vif : un nez très complet avec beaucoup d'énergie, d'assurance et de dynamisme. L'expression parfaite de la Haute Vallée, mais en même temps un vin classique de Cabernet, et on peut voir ici un fil conducteur vers l'ouest ... Juste une touche animale ici aussi, mais pas déconcertante - elle apporte des complexités supplémentaires.

Bouche : Complet et engageant ; belle architecture de fruits ; un peu plus de tannins ici. Bouche concentrée, complexe en composition. L'un des meilleurs. Les fruits ont une belle prestance.

1997 DAUMAS GASSAC ROUGE

89
100

Robe : Noir-rouge clair ; translucide.

Nez : Assez "court" aromatiquement - manque un peu d'expansion. Quelques notes végétales.

Bouche : Comme le suggère le nez, il s'agit d'un vin relativement léger et bien mûr. La structure tient, mais il manque de gras. Relativement doux et accessible à boire néanmoins, car l'acidité n'est ni râpeuse ni trop dominante.

1995 DAUMAS GASSAC ROUGE

92
100

Robe : Un vin très sombre, encore plus profond que le 1998 et le 2003.

Nez : Des arômes énergiques et articulés, avec à la fois de la fraîcheur et de l'éclat. Comme le 1998, mais sans la chaleur glycérique du 2003.

Bouche : Toujours profonde, ferme et énergique. Légèrement brutal et élémentaire dans son style, mais impressionnant. Les tanins sont maintenant souples, mais c'est le style général du fruit et de la composition qui lui confère cette franchise.

1994 DAUMAS GASSAC ROUGE

89
100

Robe : Encore plus sombre et plus dense que le 1995 !

Nez : Les fruits sont d'une pureté et d'une forme magnifiques, et ils forment un arc et une voûte dans les arômes. Pur, immaculé, long et imposant - un style très classique de Daumas Gassac. Une fraîcheur décidée au cœur du vin, mais il a été amené à maturité ici.

Bouche : Concentré et long. Impressionnant mais dominé par l'acidité, il manque un peu de charme, de facilité et de plaisir à boire. Bien conservé, mais il y a d'autres millésimes que je préférerais boire.

1991 DAUMAS GASSAC ROUGE

91
100

Robe : Noir-rouge foncé, avec une bonne saturation.

Nez : Vif, séveux et énergique. Ce n'est pas un millésime très mûr, mais il y a beaucoup de profondeur et de densité aromatiques. Un charme parfumé aussi - on sent qu'il a atteint son apogée expressive.

Bouche : La bouche est svelte, relativement mince aujourd'hui, mais avec beaucoup de charme, de pureté, de longueur et d'aplomb. La fraîcheur intérieure est ici très appréciée.

1988 DAUMAS GASSAC ROUGE

94

100

Robe : Encore très sombre ; pas tout à fait aussi sombre que le 1994, mais pas loin.

Nez : Vif, frais, piquant et parfumé - beaucoup de feuilles douces et d'allusions à la garrigue. Une sensation d'ample maturité et encore au sommet de sa puissance expressive.

Bouche : Intense, vif, en recherche. Le grain n'est pas aussi serré que celui de certains de ses pairs, mais en termes de richesse intérieure et de charme, c'est un super vin qui a beaucoup à offrir. L'un des meilleurs de sa décennie et toujours en pleine forme. Un exemple parfait de l'équilibre, de la buvabilité, de la fraîcheur et de la longévité du Daumas Gassac.

1986 DAUMAS GASSAC ROUGE

91

100

Robe : Une autre robe rouge noir foncé dans ce qui a été clairement une demi-décennie exceptionnelle pour Daumas Gassac : sombre et déterminé.

Nez : Grande harmonie et douceur intérieure. Ce n'est pas le profil aromatique le plus puissant, mais il présente une belle maturité intérieure et du charme. Difficile d'y résister.

Bouche : C'est également le cas en bouche. D'autres sont plus frais et mieux conservés, mais celui-ci a beaucoup de charme. On retrouve certaines des notes goudronneuses que l'on trouve dans le 2005, mais elles s'expriment ici avec plus de douceur.

1985 DAUMAS GASSAC ROUGE

89

100

Robe : Un peu plus pâle que ses pairs, mais toujours d'un rouge noir foncé.

Nez : Beaucoup de verdure ici, avec des notes plus herbacées que, par exemple, le 1988. Plus frais que ses pairs, si l'on en croit les arômes.

Bouche : Relativement fin ici aussi, bien qu'avec beaucoup de concentration grâce à une acidité prédominante. Un peu agressif à maturité et je crains que cela ne s'aggrave, bien que le vin soit certainement profond et, dans ce sens, bien préservé.

1984 DAUMAS GASSAC ROUGE

87

100

Robe : Rouge-noir transparent, avec quelques taches au niveau du dsiques, ce qui est inhabituel pour ce vin qui a généralement une longue durée de vie.

Nez : Arômes très légèrement fatigués : un peu de roseau, avec un manque de fruit palpable.

Bouche : Il en va de même pour ce vin - plutôt mince et réticulé aujourd'hui, bien qu'en fait il ne soit pas trop acide ; il manque juste de densité et de puissance de fruit.

1982 DAUMAS GASSAC ROUGE

95

100

Robe : Noir-rouge foncé, avec une belle couleur saturée jusqu'à aujourd'hui.

Nez : Absolument ce que tous les meilleurs vins anciens ont : une amplitude calme, une fraîcheur intérieure, une facilité et une expansion, et un équilibre parfait entre le fruit pur conservé et les allusions aromatiques au biotope.

Bouche : Un vin vraiment super, toujours extrêmement agréable, avec une largeur, une profondeur et une ampleur magnifiques. Le fruit est toujours très présent. Généreux, mûr mais frais - voir les notes sur l'arôme, car elles prédisent parfaitement le palais. Un super millésime, toujours en pleine forme. Une maturité si agréable presque étrangement difficile à trouver dans les millésimes suivants.

1981 DAUMAS GASSAC ROUGE

92

100

Robe : Rouge noir foncé, presque aussi foncé que le 1982.

Nez : L'arôme est beaucoup plus évolué, avec de nombreuses complexités de champignons très attrayantes. Très doux et secondaire aujourd'hui, mais très agréable.

Bouche : Comme pour le 1982, ce vin présente un très beau spectre de maturité, moelleux et ample. Les tanins sont plus légers ici et l'acidité est un peu plus dominante. Je pense donc que ce vin est actuellement à son apogée, mais c'est toujours un superbe Daumas Gassac.

1978 DAUMAS GASSAC ROUGE

90

100

Robe : Encore remarquablement foncée, fraîche et jeune pour son âge. Super impressionnant.

Nez : Doux, harmonieux, élégant, engageant et plein de vie ; merveilleusement préservé. Moins de fruits purs qu'en 1982 et moins de complexité de champignons qu'en 1981, mais le meilleur des deux mondes ici. Et un verre moelleux et séduisant de vin amplement vieilli provenant d'un site distingué.

Bouche : Douce, ample et ouverte aujourd'hui - et sans doute un peu décevante par rapport au charme et à l'harmonie magnifiques du profil aromatique. L'acidité a pris le dessus et le fruit s'estompe. Mais il se boit encore très bien ; il conserve une grande harmonie et une grande profondeur. Beaucoup dans la finale - comme si l'acidité qui subsiste avait rassemblé en elle toutes les nuances du vin.

personal notes sent to the Mas de Daumas Gassac team