



Commentaires et analyses de **Monsieur VILA PALLEJA Pierre** - Chroniqueur sommelier pour la RVF, finaliste du concours du meilleur sommelier de France & propriétaire du restaurant gastronomique « *Le petit sommelier* » - dans le cadre de la dégustation verticale 2024 du Mas de Daumas Gassac Rouge.



Grands Languedocs riment pour certains avec la grange des pères, Olivier Jullien ou Peyre Rose, mais qu'on se le dise, **c'est bien le Mas de Daumas Gassac qui a mis le Languedoc sur la carte des grands rouges de France, pavant le chemin de bon nombre de vigneron.** Pour le prouver, le regretté Aimé Guibert organisait tous les 10 ans une verticale démontrant le potentiel de son terroir nouvellement planté à Aniane.

Ses fils Samuel, Gaël, Roman et Basile ont repris le flambeau avec brio et ont présenté aujourd'hui une magnifique verticale, en commençant par 1978, le premier millésime. Issu d'un judicieux assemblage bordelais - souvent décrié à ses débuts - les différents millésimes, tels que 1982, 1995 ou 2001, démontrent qu'il avait raison. **Les plus récents, 2020 ou 2012, seront dans la lignée des millésimes de référence.**

De profil nordiste pour un vin du sud, **il se démarque par sa juste puissance et sa longévité**, et ce, malgré quelques réussites moins heureuses. Merci à la famille pour ce moment d'histoire du Languedoc.



publication le 21
juin 2024 sur
LinkedIn

▶ [LIEN VERS
L'ARTICLE EN
LIGNE](#)