

MAS  
DE  
DAUMAS GASSAC



Moulin de GASSAC

Haute Vallée du Gassac  
34150 ANIANE / FRANCE  
Tel. : +33 (0)4 67 577 128  
[prives@daumas-gassac.com](mailto:prives@daumas-gassac.com)  
[www.daumas-gassac.com](http://www.daumas-gassac.com)

## Mas de Daumas Gassac Rouge 2023

*Millésime « intense » !*

*2023, 2013, 2003, 1983 : des millésimes tous issus d'un été chaud et sec... À Daumas Gassac les années se terminant par le chiffre trois, sont souvent marquées par la chaleur.*

*L'année 2023, se caractérise par sa pluviométrie, la plus faible des quinze dernières années. Nous avons connu un automne sec, un hiver peu rigoureux et de petites précipitations régulières tout au long du printemps, pour finir par un été extrêmement sec avec moins de 20mm de pluie en juillet et août.*

*La vendange sera « intense » et exceptionnellement courte : 17 jours de coupe sans interruption pour nos 60 vendangeurs en provenance du monde entier (16 nationalités) du 28 août au 17 septembre.*

*La nature faisant bien les choses, l'agroforesterie a protégé le vignoble de la sécheresse tandis que la culture biologique, les labours et les semis réalisés sur les sols ont permis à nos vignes de puiser leur ressources hydriques et minérales sur une plus grande profondeur.*

### *En Cave :*

*Le Mas de Daumas Gassac rouge 2023 est bien né - ce bel été chaud et sec a permis une très belle maturité avec une moindre quantité de jus, en raison de la concentration dans les baies. Les fermentations se déroulent rapidement, tout comme la fermentation malolactique, Les derniers raisins ont été pressés après trois semaines de macération. Fin octobre, le millésime 2023 est prêt à rentrer dans sa prochaine étape, l'élevage, une phase critique durant laquelle le vin s'affinera pendant près de deux ans, d'abord en barriques bourguignonnes soigneusement sélectionnées pour le millésime, puis en bouteille dans nos chais souterrain.*

*Puissance, Finesse, élégance sont les mots qui viennent immédiatement à la première dégustation.*

*La robe est d'un pourpre intense avec des reflets profonds.*

*À un peu moins de la moitié de son élevage, le rouge 2023 explose en bouche ; la symphonie des cépages constituant le Daumas Gassac délivre une complexité majestueuse.*

*L'approche est marquée par des notes de moka, cassis, cacao, cédant ensuite la place à une grande harmonie en bouche, empreinte de très élégants tannins tout en finesse.*

*La finale est veloutée, puissante et onctueuse !*

*Le vigneron peut le constater : voici un millésime d'une grande noblesse, façonné par les conditions climatiques mais surtout par ce terroir « magique » de notre belle vallée sauvage du Gassac !*

*Cordialement*

Samuel Guibert  
Aniane, le 28 juin 2024

