



VENDANGES 1996

Un millésime Tropical

Avec 950mm de pluie de janvier à septembre 1996, avec un bon ensoleillement, le millésime 1996 est né les pieds dans l'eau et la tête au soleil, dans des conditions quasi tropicales, jamais observées en Languedoc.

Dès le pressurage des marcs, 1996 affiche une personnalité originale qui apporte dans la famille des 18 millésimes Daumas Gassac, un vin aimable, riche en saveurs et fraîcheur, un vin capable de donner plaisir immédiat et généreux.

Mais attention, ce ne sera pas un "petit vin léger" ; bien au contraire ! on est en présence d'un vin de puissante constitution, doté d'une robe rouge foncée, avec reflets noirs ; nez puissant ; bouche charnue, riche en glycérol ; un grand vin qui parlera fruits, plus que tannins, mais n'aura pas peur de vieillir, si c'est votre choix.

Quant aux vendanges elles-mêmes, elles ont duré trois semaines, du 9 septembre au 30 septembre. Avec nos plants de vigne anciens, non clonés, nous n'avons pas eu l'explosion de quantité assez générale cette année ; nous prévoyons une année moyenne, environ 15 % de mieux que 1994 et 1995, mais moins que 1992.

Les Rouges se sont récoltés à 12,80° d'alcool, sous temps correct du 16 septembre au 1^{er} octobre, avec deux jours d'arrêt pour laisser sécher le seul orage qui soit tombé sur la Vallée du Gassac pendant ces vendanges.

Tannins élégants, mais en proportion faible ; intense expression de fruits ; pas de pourriture.

Les Blancs se sont récoltés du 9 au 13 septembre, sous un chaud soleil ardent ; 35° au soleil l'après midi ; plus de 13 degrés d'alcool, une acidité superbement élevée, un point au-dessus de l'an dernier ; d'où une palette irrésistible de saveurs délicieuses, mise en valeur par la fraîcheur acidulée du millésime.

Le Blanc Daumas Gassac 1996 sera à coup sûr, l'un de nos plus grands millésimes Blancs.

Pour les Blancs comme pour les Rouges, que nos amis se préparent à être agréablement surpris ; la conjugaison de sols riches en eau et du soleil du Languedoc, a réellement produit du jamais vu, jamais bu ; des vins à maxi expression fruits et fraîcheur, appuyée sur une texture ronde et charnue.

Je dirais des 1996, qu'ils sont les frères opposés aux deux millésimes jansénistes 1994 et 1995 ; la fête après la prière !