



Les Vendanges 1997

Nos Vingtièmes Vendanges

Septembre 1978, c'était hier.

Le regard chaleureux d'Emile Peynaud avait jaugé notre première vendange et fixé le schéma de cette première vinification.

Septembre 1997, c'est aujourd'hui notre vingtième vendange !

L'amitié reste immense avec le Grand Maître. Combien de sottises aurions-nous faites en 20 ans, sans la sagesse convaincante de ses conseils ! Et aujourd'hui Véronique est dans la cave, pour s'initier à l'Art du Vin et assurer l'avenir !

Etrange année 1997 ; la fleur début mai, un mois en avance. Ensuite la vigne est bousculée par des chaleurs brûlantes et des pluies fréquentes, créant des risques maximum. La maturité physiologique est atteinte fin août. On pouvait attendre. Habituellement on attend ; mais alors apparaît un phénomène rare ; il y a blocage de maturation.

Nous avons donc décidé de récolter à ce stade, sans jouer le rêve d'une grande surmaturité, manifestement exclue pour cette année si déroutante

C'était la seule bonne décision dans notre vallée ; la suite l'a prouvé.

Début de vendange le 26 août, pour les Blancs ; **le 15 septembre, date où l'on commence habituellement à vendanger, nos vendanges 1997 sont terminées.**

En quantité, 35 % de moins qu'en 1996 ; la gelée d'avril a laissé une grande cicatrice dans les vignes.

En qualité, très belle surprise !

Les Blancs comme les Rouges, sont en finesse, en élégance. Ce sera un millésime moins tannique, moins alcooleux que les Daumas classiques. Pour ce vingtième millésime, la nature nous aura offert un Daumas Gassac de charme, savoureux, gras, et de bel équilibre acide, riche d'un bon niveau d'alcool ; 13° pour les Blancs et 12°60 pour les Rouges. **Un grand vin aimable se profile, pour la fin d'élevage !**

Et puis, cette vingtième vendange verra naître notre rêve, dernier en date, longuement préparé depuis 5 ans. Après un Grand Rouge, un Grand Blanc, puis un Frizant séducteur...

Il manquait à la Vallée du Gassac, un vin d'alchimiste, alliant un mystérieux cépage de Madère, avec le Semillon, le Muscat d'Alexandrie et notre Languedocien Muscat petits grains.

Ce vin né de deux fermentations successives, comme le Tokay, déroutera à coup sûr et pourra enchanter ceux qui aiment les saveurs complexes et inattendues.

Ce sera le "**Vin de Clémence**", ultime symphonie d'arômes nés sur les berges du Gassac. Ni vendanges tardives, ni "pourriture noble" ; plutôt une conciliation originale entre le Tokay de Hongrie et l'immense Klein Constantia d'Afrique du Sud.

Ainsi va la vie, rythmée par l'angoisse des vinifications et le bonheur épuisant des vendanges.

Les Vignerons,

Véronique et Aimé GUIBERT