

Les Vendanges DAUMAS GASSAC en 1998 - La maturité absolue

Les dates : On attendait les 1998 très en retard , ils ont gagné quinze jours sur les prévisions.

Une chaleur intense, sans une goutte de pluie, du 15 juin au lundi 7 septembre, sans même l'orage du 15 août, a précipité la maturité en avance sur le cycle moyen de 110 jours.

Vendanges des Blancs du 4 septembre au 8 septembre ; des Rouges, du 9 au 23 septembre.

Trente millimètres d'eau le 7 septembre et quinze millimètres le 11 septembre. Total 4,5cm d'eau en quatre mois. Sans notre pratique de culture organique, la vigne aurait souffert de détresse hydrique ; cela a été souvent le cas ailleurs. Dans la Vallée du Gassac, la vigne racinée profond n'a manifesté aucune souffrance.

Les Rendements : un peu plus faibles que notre moyenne sur vingt ans, qui est de 35 hectos par hectare. Pour 1998, cela a été un petit **30 hectos par hectare**. C'est un rendement qui signe les très grandes années.

La qualité : Un seul mot "**La maturité absolue**", concentration superbe, couleur noire profonde jamais revue depuis 1988 ; puissance en alcool (13° à 13,5°), énorme richesse tannique (des follins supérieurs à 80/82), bonne acidité.

Tout cela aurait dû conduire à des arômes empyreumatiques, du style prune brûlée ou confite au soleil ! Et bien non ; la Vallée du Gassac, en son micro climat septentrional et paradoxal, en a décidé autrement.

Dès le début septembre, la phase ultime de maturation a rencontré des nuits d'un froid extravagant. Voici les chiffres des quatre jours extrêmes :

Le vendredi 4 septembre à	6 heures du matin	5,50°	pour	26° à 15 heures
Le mardi 15 septembre à	6 heures du matin	9,00°	pour	29° à 15 heures
Le vendredi 18 septembre à	6 heures du matin	5,00°	pour	35° à 15 heures
Le lundi 21 septembre à	6 heures du matin	6,50°	pour	33° à 15 heures

En face de ce choc thermique, digne du Sahara, mais qui est la marque de la Vallée du Gassac, la maturation est arrivée à une véritable apogée, avec une extraction record des polyphénols et des anthocyanes, mais sans apparition des saveurs caramélisées classiques des années chaudes.

La vendange 1998, c'est une sorte de maturité parfaite, absolue, préservant la fraîcheur autant que les arômes de fruits très mûrs.

Admirable Mère Nature, qui offre chaque année une toile de maître parfaitement originale !

Nous avons prévu cette année un achat exceptionnel de barriques neuves, pour entonner ce vin exceptionnel, surabondant en matières tannoïdes, en arômes et en saveurs. Elevage prévu sur dix huit mois.

Quelle récompense que ce Très Grand Millésime 1998.

Heureux celui qui ouvrira, dans vingt ans, voire dans trente ans, une bouteille de **Daumas Gassac 1998 !**

Les Vignerons,

Véronique et Aimé GUIBERT