

SAS MOULIN DE GASSAC



HAUTE VALLÉE DU GASSAC
F - 34150 ANIANE

Tél 04 67 57 71 28 - Fax 04 67 57 41 03

Web : www.daumas-gassac.com

Email : contact@daumas-gassac.com

Aniane, le 26 août 2003

LES VENDANGES BLANCHES 2003

(Premier état)

Chaleur intense en Languedoc pendant l'été 2003.

Et pourtant la vigne à Daumas Gassac, ne souffre pas ; le mètre d'eau (96 centimètres), tombé cet hiver dans la vallée du Gassac, a rempli les terres et les sources ; le Gassac coule à beau débit ; les vignes étalent des feuilles bien vertes et vivantes.

Le 14 août, petite pluie de trois millimètres ; le 16 août, six millimètres ; le 17 août, quarante sept millimètres ; total cinquante six millimètres ; un festin pour la nature et les raisins.

Là-dessus, la vigne m'interpelle : "Hé ! vigneron, nous sommes à 12° d'alcool en puissance ; avec cette chaleur, si tu attends, nous allons faire trop d'alcool et brûler notre belle fraîcheur actuelle !"

Il faut obéir à la vigne ; mon maître, Emile Peynaud, me l'a appris. J'ai donc alerté tous nos étudiants vendangeurs et aujourd'hui, mardi 26 août, la vendange blanche est en cuve ; elle va fermenter dès demain. Jamais à Aniane, on a vendangé si tôt !

Que dire du Blanc 2003 ? Quantité égale à 2002 et 2001, environ 300 hectos.

Grande richesse en saveur, miel, poire williams, parfums exotiques acidulés, amenés par nos cépages de collection. Et surtout, finesse et légèreté délicieuse et rafraîchissante. A peine 12,00° d'alcool. Un vin de merveilleuse élégance, qui a su éviter l'excès d'alcool et la lourdeur.

Pour la dix septième fois, un « millésime Blanc » mystérieusement unique de fraîcheur et d'élégance, est en train de naître dans la vallée du Gassac.

Le Vigneron.
Aimé GUIBERT