



MAS
DE
DAUMAS GASSAC

JOURNAL DES VENDANGES 2015

Du 31 Août au 23 septembre



MAS
DE
DAUMAS GASSAC



Haute vallée du Gassac
34150 ANIANE / FRANCE



Un hiver et un printemps secs, suivis d'un été extrêmement chaud et de belles pluies au mois d'août nous ont permis de vendanger des raisins ayant atteint la perfection en terme de maturité.

Dimanche 30 Août 2015... Toute l'équipe est prête !

Une cinquantaine de vendangeurs, étudiants, amis ou amateurs du domaine, venus du monde entier participent cette année aux vendanges (13 nationalités différentes). Avec l'équipe des tracteurs et celle de la cave, nous serons près de 70 personnes à oeuvrer pour le millésime 2015...

Suivez notre actualité sur notre site internet www.daumas-gassac.com
Sur les réseaux sociaux  www.facebook.com/masdedaumasgassac

Du lundi 31 Août au jeudi 3 septembre

Vendange du Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant

Vendange extrêmement saine, de très beaux raisins à la pulpe gouteuse. Nous estimons une vendange en hausse de 20% par rapport à 2014. C'est un très beau rosé, très frais et modéré en alcool comme à l'habitude (11-11.5°). Ceux qui sont venus le goûter auront découvert un parfum de fraise prononcé et surtout beaucoup de vivacité !

La vendange s'est arrêtée jeudi midi et va reprendre demain lundi 7 septembre pour le blanc 2015.

Du lundi 7 au jeudi 10 Septembre

Vendange du Mas de Daumas Gassac Blanc

Nous sommes passés à 46 coupeurs pour attaquer les blancs : Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Gros Manseng, Muscat, Petite Arvine, Sémillon, Neherleschol, Chenin Blanc et bien d'autres ont été récoltés en 3 jours et demi aussi.

Les raisins blancs sont superbes, les quelques jours de beau temps que nous avons eu dernièrement leur ont permis d'atteindre un summum de maturité organoleptique.

Cette année c'est le Petit Manseng qui remporte la palme du plus beau blanc. Tant en terme de qualité que de quantité, ce cépage nous apportera une acidité fantastique et nécessaire à l'équilibre du blanc.

Une vendange en hausse de 10% par rapport à 2014.

Du jeudi 10 septembre au mercredi 23 septembre

Vendange du Mas de Daumas Gassac Rouge

La récolte de tous les raisins non Cabernet Sauvignon a commencé jeudi 10 et vendredi 11 septembre et s'est arrêtée samedi et dimanche afin de permettre à la cave de presser les blancs. Reprise de la vendange lundi 14 et mardi 15 septembre.

La vallée du Gassac a encore une fois été bénie par la nature - alors qu'il tombait 336mm de pluie sur Lodève samedi 12 septembre, nous n'avons reçu que 8mm.



De mercredi 16 au dimanche 20 : arrêt des vendanges afin d'obtenir une parfaite maturité. 5 jours de grand soleil, parfois accompagnés de vent, ont apporté aux vignes en attente exactement ce que nous attendions - des arômes rares et précieux de sur-maturité, permettant d'amener un vin de grande qualité à une qualité exceptionnelle !

Résultat : Lundi 21 septembre, reprise de la vendange des plus vieilles vignes de Cabernet Sauvignon et tout particulièrement Peyrafioc / Peynaud (1974) et Plateau (1974).

Après 3 jours de coupe des plus beaux fruits du domaine, qui seront la base du rouge 2015, les vendanges se sont achevées sous un magnifique soleil, ce mercredi 23 septembre.

Merci à toute l'équipe, qui dans la joie et la bonne humeur a accompagné la naissance de ce nouveau millésime.

Samuel, Gaël, Roman et Basile GUIBERT
le 23 septembre 2015

