






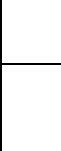


DEGUSTATIONS SAISON 2025 2026

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix*	Domaine	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
<p>Judi 12 mars 2026 : Mas Daumas Gassac à Aniane (34)</p> <p>Annabelle Ruot, responsable du Caveau nous fait déguster 8 vins dont 5 du Mas Domaine Daumas Gassac, 2 du Moulin de Gassac et 1 de l'Atelier.</p> <p>Mondialement connu pour ses vins, le Mas de Daumas Gassac est un domaine familial . En 1971, Véronique et Aimé Guibert commencent une aventure viticole sur les traces des moines de l'abbaye d'Aniane 13 siècles auparavant. Aimé Guibert est issu d'une vieille famille Millavoise de gantier et mégisier. La gestion du domaine et les vinifications ont ensuite été transmises à 4 de leurs enfants.</p> <p>En 1972, sur les conseils d'un ami, le géologue Henri Enjalbert, ils plantent 17 000 greffons de Cabernet-Sauvignon non clonés, issus de grandes propriétés bordelaises. Un chai sous-terrain est construit à l'emplacement de l'ancien moulin gallo-romain attenant au mas sur la rivière Gassac.</p> <p>En 1978, l'œnologue Emile Peynaud, conseiller des Châteaux Margaux, Haut-Brion, la Mission Haut-Brion et La Lagune, suit à distance et conseille la première vinification.</p> <p>Embouteillé en 1980 sous la dénomination « vin de table », ce premier millésime 1978 est composé à 80 % de Cabernet-Sauvignon, et pour 20 % de Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet franc, Pinot et Tannat. Inconnu à l'époque.</p> <p>Le millésime 1982 marque la première reconnaissance médiatique des vins rouge du Mas de Daumas Gassac, présentés par le magazine Gault&Millau comme « un Château Lafite Languedocien ».</p> <p>Respect du terroir, authenticité des vins sur un domaine de 50 ha au total soit 40 parcelles d'environ 1 ha, claires au milieu de 1000 ha de forêt. 40 cépages pour une complexité des assemblages en blanc et rouge en faisant des vins uniques hors appellations locales.</p> <p>Le rouge Mas Daumas Gassac est composé de 75% de Cabernet Sauvignon et 20 autres cépages : une finesse et une garde de 25/30 ans</p> <p>le blanc Mas Daumas Gassac est composé de 4 cépages principaux Vignolier (Vallée du Rhône) Chardonnay (Bourgogne), Chenin (Loire) Petit Manseng (Sud-Ouest) Vendanges manuelles 100% cuves inox dans l'ancien moulin : Vendanges des Blancs sur 4 à 6 jours, maintien à froid dans cuve, macération pelliculaire, presse puis fermentation en cuve inox</p> <p>Vendanges des Rouges en 1er, 5 à 6 jours de macération optimale, remontage 2 fois par jour, élevage en barriques 12 à 14 mois, 70% en barriques, 30 % en cuve</p> <p>La commercialisation se fait toujours par un réseau de connaissances, d'amis, l'essentiel de la production se vend en primeurs avec une disponibilité en avril de l'année suivant la récolte.</p> <p>En 1991, la famille Guibert se lance un défi de créer des vins plus accessibles; elle s'associe aux viticulteurs de la cave de Villeveyrac sur 250 ha et un cahier des charges ambitieux garant du savoir-faire du Mas Daumas Gassac pour produire une gamme variée de vins sous le nom du Moulin de Gassac .</p>	<p>Rosé Frizant Rosé extra-brut</p> 	2024/12*/17€	Mas Daumas Gassac Aniane (34) entre Montpellier et Millau sur les contreforts du Larzac	Languedoc	Cabernet sauvignon 75% Mourvèdre 25% Vinification en cuve close	Beau rosé Bulles fines bien réparties pression < 2/3 bars	Fruits rouges Framboise Fraise	Fraîcheur Bulles égales	Vin de plaisir Apéritif Dessert Fraises Framboises		
	<p>Combe Calcaire blanc</p> 	2024/12,5*/12€	Moulin de Gassac Aniane (34)	Languedoc	Chardonnay 75% Sauvignon Grenache blanc 6 mois en barriques de 2 ans	Jaune pâle propre	Floral Fleurs blanches	Attaque dure Gras du Chardonnay Un peu d'amertume Sec en fin de bouche	Bon rapport qualité/prix		
	<p>Genesis</p> 	2024/11,5*/14€	Atelier Guibert Mas Daumas Gassac Aniane (34)	Languedoc	Syrah Carignan Cinsault Vinification naturelle avec le moins d'intervention possible Macération 36h max, Foudre et amphore	Rouge très clair, très transparent	Pruneaux à l'eau de vie	Belle attaque Surprenant sans tannin	Projet de l'Atelier Guibert Rouge "glou-glou" 15 ha de cépages locaux Cinsault Carignan Grenache Elevage en cuve/barrique s/amphores		
	<p>Combe Calcaire Rouge</p> 	2024/12,5*/12€	Moulin de Gassac Aniane (34)	Languedoc	Syrah 50% Cabernet Sauvignon Grenache 1 an élevage en barriques de 2 ans	Rouge noir	Cassis fumé Poivré (Syrah)	Belle attaque Fruits en fin de bouche Acidité Pas de cassure, longueur			
	<p>Mas Domaine Daumas Gassac Rouge</p> 	2023/14*/50€ Millésime très chaud	Mas Daumas Gassac Aniane (34)	Languedoc	Cabernet Sauvignon 75% Merlot Petit Verdot Tannat, Tempranillo, Neviolo, Barbera, Saperair, 1 an de barriques	Rouge noir profond	Grillé Café Fruits noirs bien mûrs	Belle attaque Grillé, fruits rouges Se développe en milieu et fin de bouche Linéaire	Mis en bouteille en 2025 Finesse Digeste		
	<p>Mas Domaine Daumas Gassac Rouge</p> 	2017/13,5*/60€	Mas Daumas Gassac Aniane (34)	Languedoc	Cabernet Sauvignon 78%	Rouge noir	Griottes Fruits noirs très cuits	Belle attaque Grillé Boisé léger Linéaire			
	<p>Mas Domaine Daumas Gassac Blanc</p> 	2024/13,5*/50€	Mas Daumas Gassac Aniane (34)	Languedoc	Vignolier 48% Chardonnay Petit Manseng Chenin Marsanne Boulane, Sémillon Muscat Nelescol ??? (Arménie) Sucrosité 3	Jaune doré Brillant	Fruits jaunes abricots Pêches Fleurs blanches	Attaque faible puis explosion Acidité Fruits fraîcheur Finesse et équilibre avec une très belle matière	1er vin au monde		
	<p>Mas Domaine Daumas Gassac Blanc</p> 	2022/13,5*/56€	Mas Daumas Gassac Aniane (34)	Languedoc	Vignolier 48% Chardonnay Petit Manseng Chenin ... Sucrosité 6,5	Jaune plus soutenu Jaune d'or	Pêches Floral	Attaque présente Montée en milieu et fin de bouche Gras du Chardonnay Acidité en final Finesse et équilibre avec une très belle matière	Unique Bon vieillissement		

