



MAS DE DAUMAS GASSAC, Aniane

Welcher Wein ohne Appellationsbezeichnung hat es je geschafft, von Wein-Experten als "Der einzige Grand Cru im Süden Frankreichs" (Hugh Johnson), oder als "Lafite im Languedoc" (Gault&Millau), oder "Einer der zehn besten Weine der Welt" (Michael Broadbent) bezeichnet zu werden?

Innerhalb von 30 Jahren haben die Mas de Daumas Gassac Weine Kult-Status erreicht, was tatsächlich nur wenige Weine schaffen. Schon im Jahre 780 v.Chr. wurden die ersten Reben im Gassac-Tal angepflanzt, doch die atemberaubende Entwicklung des Tals setzte erst 1971 ein, als ein Geologie-Professor der Universität von Bordeaux das Terroir als würdig für einen Grand Cru befand. Der visionäre Besitzer Aimé Guibert pflanzte dort Reben und verpflichtete Professor Emile Peynaud, der zu dieser Zeit Berater der meisten Premiers Crus Weingüter im Bordelais war. Peynaud begeisterte sich für diese Zusammenarbeit, denn er war zwar Teil der Geschichte von vielen Premiumweingütern, hatte aber nie zuvor die Geburt eines Grand Cru mitgestaltet.

Vierzig verschiedene Rebsorten wurden gepflanzt, immer mit dem Fokus auf Spitzenqualität. Dank des Terroirs, das sehr ähnlich wie die Spitzenlagen im Burgund aufgebaut ist, sowie einem im Süden Frankreichs einzigartigen kühlen Mikroklima im Gassac-Tal, hätte die Region eigentlich eine eigene Appellation verdient. Aber die Guiberts können auch gut damit leben, dass selbst die Spitzenweine "nur" Vin de Pays genannt werden dürfen.

Aimé Guibert verstarb 2017, aber sein Vermächtnis lebt weiter: Die zweite Generation der Guiberts ist unter der Leitung von Samuel aktiv, seine Geschwister Gael, Roman und Basile unterstützen ihn aktiv.

<http://www.daumas-gassac.com>



Foliiiie by Gassac - Pet Nat

Es gibt schon Verrücktheiten, oder Folies wie der Franzose sagt. Ein Pet Nat - die Abkürzung für Pétillant Naturel = Natürlicher Prickler - ist die ursprünglichste oder natürlichste Form des Schaum- oder Perlweins. Der Folie von Daumas Gassac ist ein reinsortiger Chardonnay, der noch während der Gärung in einen Drucktank kommt und dort zu Ende gärt. Die Kohlensäure kann nicht entweichen und verbleibt daher im Wein. Dieser wird leicht filtriert abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Die Aromatik ist wie bei den Orange-Weinen erst einmal ungewöhnlich. Im Duft Orangenschalen und Birne. Am Gaumen überzeugend trocken und erfrischend mit angenehmem Mundgefühl. Er glänzt als unkomplizierter Essensbegleiter mit feinen Birnennoten und auch als animierender Aperitif.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2024
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  

