

MAS
DE
DAUMAS GASSAC
VIN DE LAURENCE

«VIN DE LIQUEUR» - MILLÉSIMÉ 2020

Un «chef d'oeuvre» du «vieil ouvrier vigneron» ! Mais chef d'oeuvre au sens modeste d'autrefois ; celui d'un travail professionnel difficile.

Deux acteurs pour ce vin hors norme :

- **Le Sercial de l'île de Madère**, cépage mystérieux, qui développe des arômes étranges : acides, amers, poivrés !
- L'autre est notre très ancien héros Languedocien, **le Muscat petit grain de Mireval**.

Rendement moyen de dix hectos hectare pour l'ensemble des deux cépages.

Le Vin de Laurence, naît d'une double et difficile fermentation ; le **Sercial** d'abord, récolté en sous-maturité ; puis une deuxième fermentation du **Muscat**, en milieu acide. Savoir que le **Muscat** est récolté beaucoup plus tard, en octobre, rôti par le soleil, avec les petits grains fripés et caramélisés.

Degré potentiel du Muscat à la vendange, proche de 20° d'alcool.

Le résultat de cette **alchimie Franco-Portugaise**, c'est un vin gras, ambré, d'une infinie complexité, où le sucré du Muscat se glisse dans l'acide amer du Sercial, pour troubler et ravir votre palais ; en fin de bouche les arômes suaves et confits de la surmaturité prennent le dessus.

Nil novi sub sole - L'amateur comprendra que le vigneron a rêvé d'un pont entre l'admirable création des vignerons Hongrois, le Tokay et le mystérieux Klein Constantia que buaient les Princes et les Tsars au 18ème siècle.

Le **Languedoc** aura donné corps à ce rêve, dans la **Vallée du Gassac**.

Le Vin de Laurence est proposé dans un flacon ancien en verre noir de 50 cl, conditionné en coffret bois gravé, au logo de **Daumas Gassac**.

À boire dans le verre à Porto, légèrement rafraîchi. Pas facile à oublier.

