

FIGURE LIBRE CHENIN BLANC

Une gamme qui suit son propre chemin
A range that follows its own path



Nous l'avons appelée « Figure Libre » car nous avons choisi la liberté de création et d'expression en associant la douceur ligérienne au caractère languedocien.

Loin des règles de l'appellation, nous avons planté en 2004 les cépages qui nous ont semblés être les plus adaptés, les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles, fait de grès calcaire. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc, peu implantés dans la région, proviennent du Val de Loire, région d'origine de Vincent Chansault.

We called it "Figure Libre" because we have chosen the freedom of creation and expression, combining the subtleness of the Loire with the bold character of the Languedoc.

Away from the rigours of the appellation, in 2004 we planted the grape varieties which we felt would be the best suited, those most able to reveal the expression and the qualities of our Brugairolles sandstone terroir. Cabernet Franc and Chenin Blanc, rarely grown in the region, originate from the Loire Valley, home of Winemaker Vincent Chansault.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée avec reflets verts.

Nez à la fois floral comme l'acacia, la fleur d'oranger, fruité avec des arômes d'agrumes et d'ananas confit, et une famille d'arômes à la fois fraîche et complexe, et minéral. La bouche révèle une pureté du fruit avec à la fois de la rondeur et de la longueur en conservant une fraîcheur de l'attaque à la finale.

Golden colour with reflections of green.

A nose that is both floral and fruity gives great complexity, freshness and minerality. Well balanced with a purity of fruit enhanced by its roundness and length. A pleasantly fresh finish.

Commentaires / Comments :

Élu Cuvée Ambassadrice—Figure Libre Chenin Blanc 2014
Pays d'Oc Collection 2016

"Very mild and bright fruited. Some pear but masses of acidity. Quite complex. Very youthful. Very gastronomic."
16+/20 Jancis Robinson

Notes :

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage/ Variety : 100% Chenin Blanc

Millésime / Vintage : 2015

Vignoble / Vineyard :

A 200m d'altitude sur grès calcaires de Brugairolles.

At 200m altitude on sandstone in Brugairolles.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Récolté en 2 fois (avec 10% de pourriture noble) - Pressurage progressif et long - Léger débouillage - Fermentation naturelle en cuve béton.

Harvested in 2 times (with 10% Noble Rot) - Slow and long pressing - Gentle racking - Fermentation in concrete egg fermenters.

Élevage / Ageing :

En cuve béton ovoïde.

Pas de soutirage après fermentation. Léger sulfitage un mois après la fin de fermentation.

La forme de l'œuf selon le nombre d'or, fait que le vin est en mouvement perpétuel, ce qui apporte beaucoup de rondeur tout en préservant la pureté du fruit et la fraîcheur.

Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.

In concrete egg fermenter.

No racking off after fermentation. Light sulphur addition 1 month after fermentation. According to the golden number the egg shape keeps the wine in perpetual movement creating roundness while preserving the purity of fruit and freshness. Racking off 2 weeks prior to bottling for settling.

Date des Vendanges / Harvest Date : 15 & 17 septembre 2015 <i>15th & 17th September 2015</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 19 juillet 2016 <i>19th July 2016</i>
Alcool / Alcohol : 13.95%	pH : 3.45
Acidité totale en H2SO4 : 3.05 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.67 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at bottling : 30 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 75 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

