

FIGURE LIBRE CHENIN BLANC

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



Nous l'avons appelé « 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 semblé 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, winemaker.

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 jaune or aux reflets verts. Le nez, déjà ouvert, s'exprime sur des notes délicates d'acacia et de fleur d'oranger ainsi que sur des notes gourmandes de fruits exotiques (mangue et ananas rôti) et de zestes de pamplemousse. La bouche, ample et ronde, présente des arômes fruités en harmonie avec le nez. La finale, fraîche et croquante, permet de garder un parfait équilibre sur ce vin.

Golden yellow colour with green highlights. The nose, already open, reveals delicate notes of acacia and orange blossom, as well as expressive notes of exotic fruit (mango and roasted pineapple) and grapefruit zest. The palate is full and round, with fruity aromas in harmony with the nose. The fresh, crisp finish keeps this wine in perfect balance.

Commentaires / Comments :

"(...) wonderful honeyed apricot flavours and had great integrity, possibly reflecting its part-fermentation in concrete eggs."

The Buyer (JK), April 2022, Figure Libre Chenin Blanc 2020

91/100 (Georgie Hindle) "A lovely fruity and floral nose here showing the wonderful typicity of Chenin. The palate is rich and rounded offering honeyed complexity alongside fresh and vibrant pear flavours. Well balanced and rounded with lively acidity. Fermented in concrete eggs and 500l barrels."

Decanter, January 2021, Figure Libre Chenin Blanc 2018

Score 91/100 Figure Libre Chenin Blanc 2016,

Decanter, August 2018

Score 90/100 Figure Libre Chenin Blanc 2014,

Decanter, January 2017

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage/ Variety : 100% Chenin Blanc

Millésime / Vintage : 2022

Vignoble / Vineyard :

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

At 200m altitude on sandstone in Brugairolles.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Pressurage progressif et long - Léger débourbage - Fermentation naturelle sans soufre en cuve béton, jarre en grès et demi-muids.

Slow and long pressing - Gentle racking - Natural fermentation without sulphur in concrete egg fermenter, stoneware jar and 500L barrels.

Élevage / Ageing :

En cuve béton ovoïde, jarre en grès et demi-muids. Pas de soutirage après 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, stoneware jar and 500L barrels. No racking off 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 : 12 septembre 2022 12 th September 2022 | Mise en bouteille / Bottling Date : 5-7 juillet 2023 5 th - 7 th July 2023 |
| Alcool / Alcohol : 13 % | pH : 3.25 |
| Acidité totale en H2SO4 : 3.85 g/L | Total Acidity in Tartaric Acid : 5.89 g/L |
| Teneur en SO2 total / Level of sulphur : | |
| Sucres résiduels / Residual Sugar : < 0,4 g/L | |



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10
Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

