

# FIGURE LIBRE FREESTYLE

Une gamme qui sort des sentiers battus  
A range off the beaten track



Figure Libre Freestyle signe une gamme de vins audacieux, qui bousculent les codes conventionnels dans une volonté de défricher de nouveaux territoires d'expression en Languedoc et en Roussillon. Loin des règles de l'appellation, elle s'autorise toutes les libertés dans le choix des cépages sélectionnés, en mono-cépages ou en assemblages. Figures Libres Freestyle, c'est l'audace de faire se rencontrer dans un même flacon, des cépages qui n'auraient jamais dû se rencontrer.

*Figure Libre Freestyle is the name given to an ambitious range of wines designed to shake up conventions and break new ground for expressing the inherent style of Languedoc ad Roussillon. Turning its back on appellation rules, it favours freedom of choice in terms of varietal range, both single varietals and blends. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box and bring together grape varieties that would otherwise never have met in the same bottle.*

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée éclatante, aromatique avec des nuances de fruits blancs et chèvrefeuille. Un vin riche et complexe d'une concentration profonde, enrobé par un boisé très fin et une acidité franche. Une personnalité marquée. Prêt à boire dès maintenant mais qui se bonifiera d'ici 5 ans.

*Deep gold colour, very aromatic, with hints of stone fruit and honeysuckle. A rich full bodied wine with real depth, weight and concentration and a hint of oak to add further complexity. A lot of personality. Approachable now but will continue to develop and improve over the next 5 years.*

### Commentaires / Comments :

Rating 91 pts (Rosemary George). *Decanter*, August 2018, **Figure Libre Freestyle Blanc 2016**

Élu médaille d'or au concours «Prix Plaisir». **Bettane + Desseuve 2016, Figure Libre Freestyle Blanc 2014**

*"A borderline outstanding white (...) Medium-bodied, nicely textured, yet still fresh, clean and with impressive purity of fruit, is gives up subtle minerality as well as plenty of white peach, apple and brioche. It's a good value..." - Jeb Dunnuck, issue #218, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 89 pts, Figure Libre Freestyle Blanc 2013*

*"Pale greenish. Lightly reductive and very savoury. Bone-dry finish. Lots of character and potential to age. Savoury and salty."* **16.5/20 Jancis Robinson**

«Beau style charnu, gourmand et original, savoureux et intense, finale presque saline, puissance contenue. Ambitieux et réussi.» **La Revue du Vin de France**

*"Crisp and fruity with plenty of peach and Fuji apple flavors, accented by rich spicy notes. Rich creamy notes fill the finish."*

**Wine Spectator**



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

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Millésime / Vintage : 2017

### Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Grenache Blanc : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet, Espira	55%
Maccabeu : Saint Martin de Fenouillet	20%
Marsanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira, Cassagnoles	20%
Roussanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira	5%

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à la main – Tri des grappes – Eraflage – Pas de foulage – Macération pelliculaire à froid en cuve de 24 heures à 72 heures – Pressurage pneumatique sauf pour le Grenache Blanc : pressurage en grappes entières – Léger débouillage à froid – Fermentation naturelle en cuve béton ovoïde pour la Marsanne et Grenache Blanc et en fûts et demi-muids pour le Roussanne, le Maccabeu et le Grenache Blanc.

*Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press except for the Grenache Blanc : pressing of the whole grapes – Light settling – Natural fermentation in concrete egg tank for Marsanne and Grenache Blanc and in oak barrels of 228l and 500l for the Roussanne, Maccabeu and Grenache Blanc.*

### Élevage / Ageing :

En cuve ovoïde, en fût et en demi-muids pendant douze mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures cuvées de chaque cépage et parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

*In concrete egg tank and 228l and 500l barrels on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best Cuvées of each variety and vineyard then 1 month in vat prior to bottling.*

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 17 août au 22 septembre 2017 <i>17<sup>th</sup> August to 22<sup>nd</sup> September 2017</i>	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 20 Février 2017 <i>20<sup>th</sup> February 2017</i>
<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%	<b>pH :</b> 3.39
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.45 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.28 g/L
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>	
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.66 g/L	

