VILLA MON RÊVE 2014

« Villa Mon Rêve » est le nom de notre petite maison de vigne au fond de la « Combe » à La Livinière (Minervois). Les gens du village nous ont conté cette belle histoire... Le premier propriétaire du vignoble fit bâtir cette maison, afin d'offrir à son épouse, souffrante, un lieu de convalescence, dans un écrin naturel. Le rêve devint réalité, quand à son plus grand plaisir, elle guérit. En témoignage, ils baptisèrent leur maison « Villa Mon Rêve »… Un petit paradis où les rêves deviennent possibles.

Cette histoire est aussi la nôtre car ce vignoble est idyllique et après 10 ans d'apprentissage du terroir de la Livinière une petite parcelle de Syrah nous a donné le vin dont nous avons rêvé.

Quoi de plus naturel que de l'appeler «Villa Mon Rêve ».

The wine is named "Villa Mon Rêve" after a little stone cottage situated on our vineyards in La Livinière. The story began many years ago when the previous owner built the cottage for his ailing wife so they could spend what they thought were their last years in this idyllic setting, surrounded by beautiful vineyards.

A dream came true when his wife made a miraculous recovery and hence the cottage became "Villa Mon Rêve" (the house of my dream). This incredible story behind the name also inspired the wine. Finally, after all these years we now believe we have selected an exceptional north facing Syrah that does justice to this uplifting story of "Villa Mon Rêve".

Cette cuvée reflète tout l'esprit du Domaine Gayda :

- Notre passion pour la Syrah et la quête de la pureté et l'expression de ce cépage.
- La beauté et la qualité du terroir de la Livinière.
- Les moments partagés dans ce lieu magique.

L'alchimie entre ces éléments associée au travail à la vigne et en cave a concentré les arômes et les goûts qui nous ont permis de créer la « Villa Mon Rêve ».

Our cuvée reflects the spirit of Domaine Gayda :

- Our passion for the Syrah and the quest for purity and expression of this grape.
- The beauty and quality of the terroir of La Livinière.
- The moments we shared in this magical place.

The alchemy between these elements and the work in the vineyards and cellar concentrated the aromas and tastes that inspired "Villa Mon Rêve".

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

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

Commentaires / *Comments* :

"One of the top wines of the appellation, the 2014 Minervois La Livinière Villa Mon Rêve is an all-Syrah cuvée.(...) It yields a complex mix of aromas, including hints of smoked meat, peppery-herbal notes and vibrant blueberry fruit. Full-bodied, concentrated and lush, this wine balances fruit and savory in a wonderful way, coming to a long finish tinged with espresso. Bravo."

Joe Czerwinski - Issue #236 The Wine Advocate Robert Parker 2018, Rating 93+ pts

"Another serious effort, the 2012 Villa Mon Rêve (…) offers stunning purity of fruit to go with impressive notes of blueberries, violets, lilac and hints of chocolate on the nose. Medium to full-bodied, seamless and layered, with sweet tannin, it has an approachable feel, yet I suspect it will evolve gracefully. Enjoy it anytime over the coming 7-8 years." **Jeb Dunnuck - Issue #218 The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 92 pts**

"Dark blackish crimson. Broad and friendly with some black pepper on the nose. Real structure. Long with great ripeness but no excess alcohol. This could only come from Minervois ! Very savoury and appetising. Long."– **Jancis Robinson, 16.5+/20**

Appellation / *Appellation* : AOP Minervois La Livinière

Cépage / *Variety* : 100% Syrah

Millésime / *Vintage* : 2014

Vignoble / *Vineyard* :

A 250m d'altitude, coteau calcaire orienté Nord-Est sur la commune de La Livinière.

At 250m altitude, limestone base, north east-facing slope, La Livinière, Minervois.

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :

Vendange manuelle à maturité optimale. Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage - Fermentation naturelle - Légers remontages et pigeages pendant macération de 4 semaines.

Hand harvesting at optimum ripeness - One third of whole bunches, two thirds de-stemmed without crushing - Natural fermentation - Light pumpovers and punchdowns during 4 weeks maceration.

Elevage / *Ageing* :

Dans un foudre en chêne de 2000 litres et cuve ovoïde en béton de 1600 litres pendant 20 mois sans soutirage - Mise en bouteille sans collage ni filtration - Repos de 6 mois en bouteille avant commercialisation.

In 2000 litre oak barrel and 1600 litre concrete egg tank during 20 months without racking of the lees - Bottling with no fining or filtration - 6 months bottle ageing before release.

Date des vendanges / *Harvest Date* : 26 septembre 2014 / *26th September 2014*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 23 juin 2016 / *23rd June 2016*
Alcool / *Alcohol* : 14%	**pH :** 3.84
Acidité totale en H2S04 : 3.5 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.36 g/L
Teneur en SO2 total / *Level of sulphur* : 0 — 52 mg/L (Villa Mon Rêve) — 100 mg/L (Teneur max vin rouge biologique *Max level for organic red wines*) — 160 mg/L (Teneur max vin rouge conventionnel *Max level for all red wines*)	
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1 g/L	
N° Bouteilles / N° *Bottles* : 4660 bt	

DOMAINE GAYDA