



DOMAINE GAYDA

AVEC « EN PASSANT », DOMAINE GAYDA MISE SUR LES VINS ÉPHÉMÈRES

Fondé en 2003, le Domaine Gayda réaffirme son esprit pionnier au travers d'une nouvelle gamme de vins en édition limitée : « En passant ». Véritable laboratoire d'essais du domaine, elle décline chaque année un rouge et un blanc totalement éphémères.

Inventivité, créativité. C'est le *credo* du Domaine Gayda créé ex nihilo en 2003, à Brugairolles au sud-ouest de Carcassonne (région Occitanie) par un trio d'associés originaires du Cap (Afrique australe) et du Val de Loire : Tim Ford, Anthony Record associés au *winemaker* Vincent Chansault. Mais comment, avec une gamme de vins à présent reconnus et appréciés pour leurs qualités intrinsèques, perpétuer l'esprit pionnier qui a accompagné la création de ce domaine fort de 15 ans d'existence ? La réponse se nomme « En passant », édition limitée à 30 000 bouteilles (20 000 rouges et 10 000 blancs) pour une nouvelle gamme de vins revendiquant un caractère totalement éphémère : chaque cuvée est issue de parcelles, de cépages, de terroirs

ou de méthodes de vinification qui peuvent changer complètement d'un millésime sur l'autre.

UNE ÉTIQUETTE TRÈS ROCK'N ROLL

Clin d'œil au tube *The Passenger* de la rock star Iggy Pop, « En Passant » revendique cet esprit aventurier, un rien Rock'n Roll, jusque sur l'étiquette des vins : elle met en scène un personnage de BD figurant,





GAMME « EN PASSANT »

Rouge 2015 et blanc
2016, 9 € la bouteille prix
public. Commercialisée
dans le réseau traditionnel
(restaurants, cavistes).



toujours de dos, le *winemaker* du domaine, explorant les magnifiques terroirs du Languedoc et du Roussillon. À la manière d'une story-board, ces étiquettes évolueront pour accompagner chaque nouvelle mise en bouteille et raconter une nouvelle histoire, celle de la naissance d'un vin ; un vin d'instinct, un vin qui soit le reflet du millésime et traduise l'humeur du vigneron du Domaine Gayda. « *Notre gamme de vins se structure, affirmant un style qui nous plaît, une identité que nous souhaitons porter chaque année vers l'excellence, explique Vincent Chansault. Mais nous ne voulions pas nous fermer à ce qui a été l'esprit des débuts, à savoir une soif de découverte, l'envie d'explorer de nouvelles voies, de nouveaux terroirs, de nouveaux assemblages, quitte à remettre à plat notre travail de vigneron.* »

LE REFLET DE DEUX ENVIES

« En Passant » offre la démonstration de cet esprit aventurier en ouvrant chaque année, une nouvelle page de l'histoire du domaine. Ainsi la première édition, reflet des millésimes 2014 pour le rouge et 2015 pour le blanc, traduisait deux envies : « *En 2014, l'opportunité d'accéder à une parcelle de vieux Grenache noirs menacés d'arrachage sur les terres rouges d'Opoul dans les Pyrénées-Orientales, nous a mis sur la voie de ce rouge* », retrace Vincent Chansault. Pour les blancs, ce sont de vieux Macabeu issus de vignes d'altitude plantées sur les arènes granitiques autour du village de Saint-Martin (66), qui ont été choisis pour leur fraîcheur. Pour cette deuxième édition d'« En Passant », c'est au contraire la recherche d'un vin rouge gourmand, sur le fruit et le croquant, qui a imposé le choix du cépage Cinsault (20 %) associé à de la Syrah (80 %). En revanche, l'expérience du Macabeu est reconduite et amplifiée sur le blanc : mis en vedette, il rentre à 70 % dans l'assemblage de cette nouvelle cuvée éphémère aux côtés du Viognier, choisi pour son côté très floral et aromatique.



Chemin de Moscou - 11300 Brugairolles

Tél. +33 (0)4 68 31 64 14

www.domainegayda.com

CONTACT PRESSE

SARAH HARGREAVES • AGENCE DE RELATIONS PRESSE
TÉL. +33 (0)4 67 54 70 03 • MOB. +33 (0)6 13 61 17 84
SARAH.PRESSE@ORANGE.FR