



DOMAINE GAYDA

DOMAINE
GAYDA

DOMAINE
GAYDA

DOSSIER DE PRESSE





FONDÉ EN 2003 AU SUD-OUEST DE CARCASSONNE, LE DOMAINE GAYDA CULTIVE TOUJOURS LA MÊME SOIF DE DÉCOUVERTE. JOUANT DE LA DIVERSITÉ DE TROIS TERROIRS EMBLÉMATIQUES ENTRE LANGUEDOC ET ROUSSILLON, SES VIGNERONS FONT RIMER VIN AVEC CRÉATIVITÉ ET EXCELLENCE.

Filant droit à travers les vignes, l'allée bordée de cyprès du Domaine Gayda semble avoir toujours été là, comme un repère au cœur de l'AOP Malepère ouvrant sur ce bâtiment aux lignes sobres avec chai, cuvier rutilant, restaurant intégré au milieu des vignes. Trompeuse, cette image de parfaite intégration aux paysages de l'Aude viticole est celle d'un domaine qui loin d'être historique, a été créé ex-nihilo en 2003 par un trio rencontré en Afrique du Sud. C'est ici à Brugairolles, au sud-ouest de Carcassonne que Tim Ford, un Anglais longtemps exilé en Afrique australe, associé à l'entrepreneur Anthony Record et au *winemaker* français Vincent Chansault, ont réalisé leur rêve : créer un domaine en Languedoc. Ils y parviendront à force d'investissements financiers et de ténacité car sur la petite propriété audoise de Brugairolles, tout est à inventer. Autour du vieux mas du XVIII^e siècle – un ancien relais de diligence acquis quelques années auparavant comme résidence secondaire – les champs de tournesols constituent à l'époque l'unique culture. Ils laisseront peu à peu place à la vigne.

CÉPAGES MÉDITERRANÉENS ET LIGÉRIENS

À partir de 2003, le domaine de 12 hectares d'un seul tenant, aux pentes et aux expositions multiples, accueille Syrah, Cabernet Franc, Chenin Blanc et Viognier.



À la fois méditerranéen et ligérien, l'encépagement choisi signe une liberté qui bouscule le dogme de l'origine locale revendiqué par les appellations, et en dit long sur l'esprit des fondateurs. Car dès l'origine, une idée va guider le trio : faire des vins d'excellence sans a priori de cépages, de terroirs, en se gardant la possibilité de sélectionner les meilleures typicités de cépages, dans un esprit très Nouveau Monde. Cette curiosité intrinsèque accompagnera toutes les étapes de la création du domaine.

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Dès 2004, l'aventure du Domaine Gayda commence. L'équipe opte pour trois terroirs répartis entre Languedoc et Roussillon. Aux grès calcaires de Brugairolles près de Limoux, viennent se rajouter la finesse des causses calcaires du Minervois La Livinière avec l'acquisition de 6 hectares de vignes sur le piémont de la Montagne Noire. À la même époque, le domaine s'ouvre aux schistes, aux argiles rouges de Saint-Paul-de-Fenouillet et aux granits de Latour de France sur le département voisin du Roussillon, grâce à l'achat de raisins sur pied minutieusement sélectionnés. Jouant de la diversité de ces trois terroirs soumis à des influences contrastées (océaniques, montagneuses, etc.), le Domaine Gayda architecture sa gamme forte de 21 cuvées aux trois

Il faudra ainsi dix ans d'apprentissage et de maîtrise

des terroirs de l'AOP Minervois La Livinière, pour que naisse une cuvée dédiée, Villa Mon Rêve, commercialisée à partir de 2015

couleurs. Toutes sont revendiquées en Indication géographique protégée Pays d'Oc à l'exception de *Villa Mon Rêve*, la cuvée haut de gamme du domaine classée en AOP Minervois La Livinière.

10 ANS D'APPRENTISSAGE DE LA VIGNE

Bien avant la création du Domaine Gayda, le rêve de Tim Ford, Vincent Chansault et Anthony Record est de créer des vins en s'imposant la même exigence qualitative que les Grands Crus. Au Cap, le trio a d'ailleurs pris conseil auprès de Marc Kent, directeur du prestigieux domaine sud-africain Boekenhouskloof à Cape Town qui assiste Vincent Chansault pour la cuvée *Chemin de Moscou*. Mais loin de vouloir faire un vin du Nouveau Monde en

Languedoc, les vigneron revendent la typicité de leur région d'adoption et s'attellent à un apprentissage draconien des terroirs du Languedoc et du Roussillon. Pour y parvenir, le choix se porte sur des vinifications parcelles cousues-main : petites cuveries (entre 15 et 100 hectolitres), vendanges en caissettes de 20 kg, table de tri, recherche des meilleures barriques (origine du bois, chauffe, tonneliers, grains, etc.), vinifications parcelles constituent des étapes obligées dans cette exégèse viticole. Ce parti pris de recherche fondamentale entraîne un pas de temps très long dans la construction des cuvées du domaine. Reconnus aujourd'hui pour leurs qualités intrinsèques, les vins du domaine et la cuvée phare *Chemin de Moscou*, sont diffusés dans le réseau CHR (voir liste complète sur leur site web).

BIO ET BIODYNAMIE

Cette posture exigeante explique aussi le choix non galvaudé de conduire le vignoble en Agriculture biologique. En conversion dès 2008 pour une certification acquise en 2011, le Domaine Gayda va désormais plus loin que le label AB et introduit depuis 2017 des préparations biodynamiques sur les vignes de Brugairolles. Loin d'être un effet de mode, ces pratiques agronomiques douces visant à rétablir les équilibres et les défenses naturelles de la plante, sont une réponse aux besoins de la vigne. « *Caractérisés par des PH élevés, les sols de grès calcaire de la Malepère, tassants, vigoureux, avaient besoin d'être redynamisés* », justifie Vincent Chansault. Pour le *winemaker* du domaine, la quête se poursuit au quotidien pour trouver la définition parfaite du terroir et exprimer au mieux le fruit de chaque parcelle. En témoigne la gamme *En Passant*, commercialisée dès l'automne 2017. Revendiquant des cuvées totalement éphémères, elle affirme la volonté, chez ces vigneron languedociens, d'être toujours dans l'émerveillement et la (re)découverte des terroirs de la région Occitanie.



DOMAINE GAYDA

L'HISTOIRE

EN 2018, LE DOMAINE GAYDA FÊTA SES 15 ANS... RETOUR SUR UNE HISTOIRE COMMENCÉE UN PEU AVANT 2003, DANS LA PROVINCE DU CAP.



Avant 2003, Tim Ford était producteur de roses au Zimbabwe. Vincent Chansault, le Français de l'équipe originaire du Val de Loire, officiait comme *winemaker* sur le vignoble de Stellenbosch en Afrique australe. L'entrepreneur Anthony Record venait d'acquérir un vieux mas du XVIII^e siècle lors de vacances en Languedoc. Mais c'est au Cap que le trio décide de réaliser son rêve, créer un domaine en Languedoc. En 2003, le rêve devient réalité : le Domaine Gayda rentre en activité, la construction du chai commence (il sera livré en 2004), les premières vignes de Syrah sont plantées à Brugairolles.

EN 2004, alors que les plantations de Cabernet Franc et de Chenin Blanc se poursuivent à Brugairolles, l'achat de 6 hectares de vignes sur l'AOP Minervois La Livinière va permettre la création du premier millésime du Domaine Gayda, avec la cuvée *Chemin de Moscou*. Elle sera commercialisée en 2007, après deux ans de vieillissement en fûts de chêne et quelques mois d'élevage en bouteilles et constitue aujourd'hui le best-seller du domaine.

EN 2006, le restaurant du Domaine Gayda ouvre au milieu des vignes. 4 gîtes aménagés au cœur du mas historique viennent compléter l'offre. Précurseur à l'époque, ce pôle œnotouristique fidèle à un certain art de vivre anglo-saxon, fait du Domaine Gayda une destination : 10 000 personnes fréquentent chaque année la propriété, entre la table gastronomique, les gîtes, les visites du domaine et les dégustations.

10 000 personnes fréquentent chaque année la propriété



EN CONVERSION BIO DÈS 2008, le Domaine Gayda obtient la certification bio en 2011. Cette démarche qui participe d'une réelle conviction chez l'équipe (Tim Ford et Vincent Chansault travaillaient déjà en bio dans leurs précédentes activités), se poursuit aujourd'hui, le Domaine Gayda testant depuis 2017 ses vignes de Brugairolles en biodynamie.

EN 2013, avec une production d'un peu plus d'1 million de bouteilles dont la moitié sont vendues à l'export dans 41 pays étrangers, le chai trop à l'étroit fait l'objet de travaux de réaménagement. La superficie est doublée pour atteindre 1500 m². Les mises en bouteille sont réalisées à la propriété la même année.

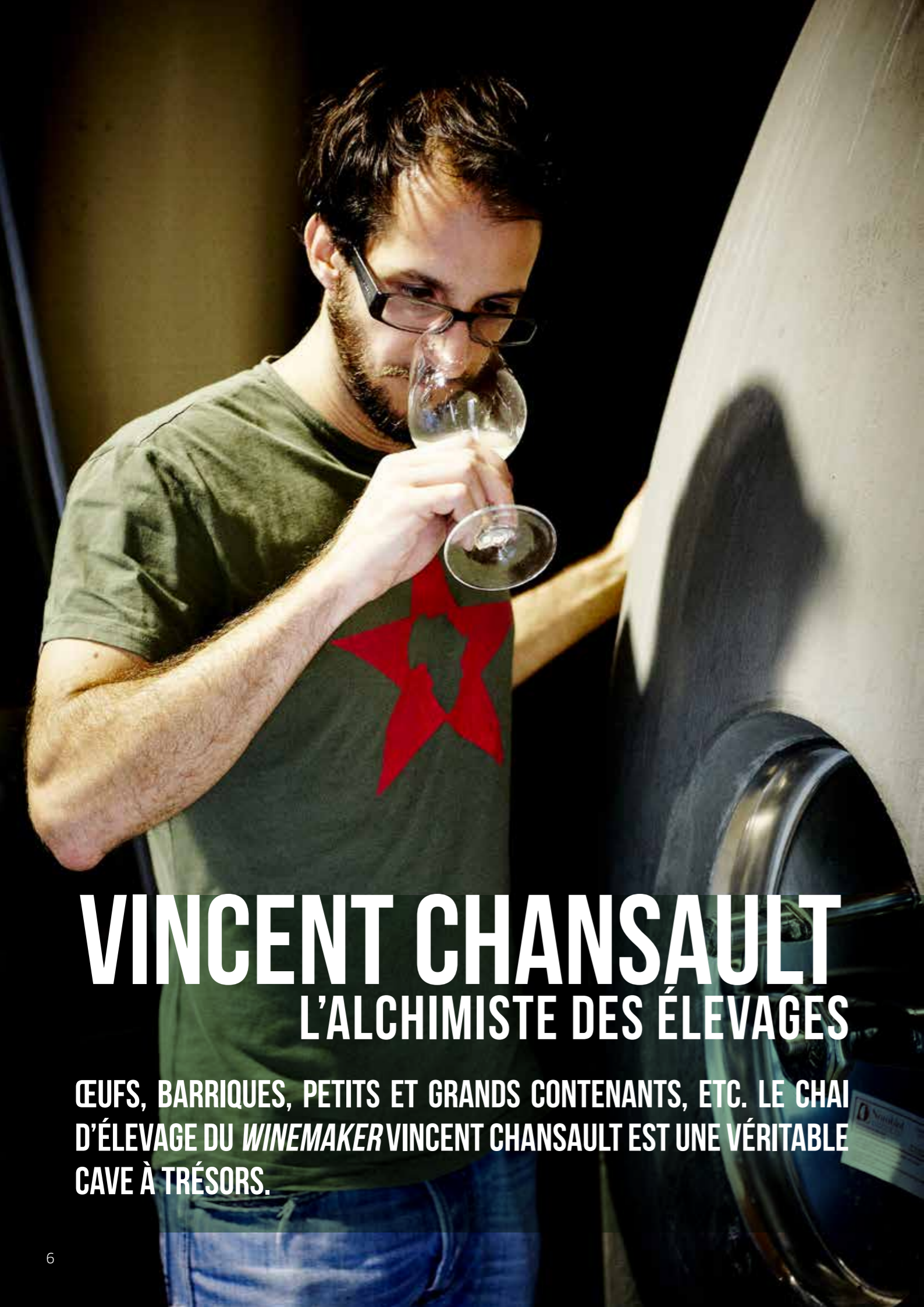
2015, dix ans après l'acquisition des terroirs de la Livinière, le Domaine Gayda lance le tout premier millésime de *Villa Mon Réve*.

EN 2017, l'achat de 18 hectares de vignes en Roussillon permet de pérenniser la production de la cuvée best-seller *Chemin de Moscou*. Depuis plus de dix ans, ces vignes étaient intégrées à la production du domaine, les raisins étant achetés sur pied dans un partenariat pérenne avec le vigneron, parti à la retraite.

FIN 2017, le lancement de la gamme *En Passant* constituée de cuvées totalement éphémères, marque une nouvelle étape dans l'histoire du domaine.

2018, Domaine Gayda fête ses 15 ans, créé ex-nihilo en 2003.

2019, marque le 15^e millésime de *Chemin de Moscou* et la création d'un nouveau restaurant au cœur du domaine.



VINCENT CHANSAULT

L'ALCHIMISTE DES ÉLEVAGES

ŒUFS, BARRIQUES, PETITS ET GRANDS CONTENANTS, ETC. LE CHAI D'ÉLEVAGE DU WINEMAKER VINCENT CHANSAULT EST UNE VÉRITABLE CAVE À TRÉSORS.



Vincent Chansault élève ses vins comme il déguste ceux des autres... avec une même insatiable curiosité. Toujours en quête d'un vin idéal, ce *winemaker* exigeant expérimente sans cesse de nouveaux processus de vinification et contenants. Cette quête de la barrique idéale, qui a nécessité dix ans de travail auprès des tonneliers pour trouver un grain dense, fin, des séchages prolongés, etc., réunit aujourd'hui dans le chai de 500 barriques du Domaine Gayda la crème des contenants : barrique d'exception « L'écrin » de Saury, fûts prestigés « Marcel Cadet » de Dargaud & Jaegle.

Mais en 2010, la quête se poursuit avec l'acquisition de barriques de volumes supérieurs ; en 2013 de seize foudres de 2000 litres pour la vinification des Grenache. Et en 2012, avec l'expérimentation du premier œuf béton du domaine qui en compte 6 aujourd'hui, de 1600 litres chacun. « Lors d'une dégustation chez un vigneron suisse qui vinifiait une de ses parcelles pour moitié en bois et pour

L'apprentissage c'est la vigne qui te le donne : la nature te rend ce que tu lui as donné.

moitié dans des œufs, j'ai pu tester ce style d'élevage qui m'a plu, la forme ovoïde permettant un travail sur les lies, toujours en mouvement, pour des tanins encore plus policés », explique Vincent Chansault. Ces méthodes d'élevage ne se destinent pas à une cuvée en

particulier, mais pourraient aussi bien devenir un jour la norme pour une cuvée. « Quand à 22 ans tu sors de l'école, tu n'as pas envie de faire de l'œnologie à papa. L'apprentissage c'est la vigne qui te le donne : la nature te rend ce que tu lui as donné. C'est un chemin de vie. Alors on a envie de tout essayer, mais avec un autre regard, plus simple » précise Vincent Chansault. La recherche du Graal se poursuit sur la vendange 2017 : un blanc et un rouge y sont vinifiés en jarre de grès et en œuf de terre cuite.



CHEMIN DE MOSCOU, CUVÉE PHARE

La cuvée *Chemin de Moscou* créée en 2004, est l'alpha et l'oméga du Domaine Gayda : elle assemble des vieilles vignes de Syrah de La Livinière avec leur pendant sur granit de Latour de France en Roussillon ; des Cinsault et Grenache issus de raisins de La Livinière, du Roussillon. Avec son drôle de nom *Chemin de Moscou*, cette cuvée best-seller revendique une histoire fortement locale : celle de l'arbre de Moscou qui a donné son nom cadastral aux parcelles du Domaine Gayda, à Brugairrolles. L'histoire raconte que les aviateurs de l'Aéropostale qui survolaient les vignes de ce village sur l'axe Toulouse-Barcelone aux lendemains de la première guerre mondiale, s'en servaient comme repère. Foudroyé par un orage, cet arbre emblème a depuis disparu du paysage. Son nom demeure avec cet assemblage opulent commercialisé en IGP Pays d'Oc, au nez expressif de fruits noirs et d'épices.

Chemin de Moscou
11300 Brugairolles
Tél. +33 (0)4 68 31 64 14
www.domainegayda.com

CONTACT PRESSE

SARAH HARGREAVES
• IN THE MOOD - LR •
AGENCE DE RELATIONS PRESSE
TÉL. +33 (0)4 67 54 70 03
MOB. +33 (0)6 13 61 17 84
SARAH.PRESSE@ORANGE.FR
WWW.INTHEMOODPRESS.COM