

# 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 dorée avec reflets verts. Nez floral et fruité, ce vin dégage à la fois des notes d'acacia et de fleur d'oranger, et des arômes d'agrumes et d'ananas confit. C'est un vin rond et complexe à la bouche fruitée et minérale qui offre une belle longueur en finale.  
*Golden colour with reflections of green. A nose that is both floral and fruity gives great complexity, freshness and minerality. Well balanced with a purity of fruit enhanced by its roundness and length. A pleasantly fresh finish.*

### Commentaires / Comments :

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**

Élu Cuvée Ambassadrice - Figure Libre Chenin Blanc 2015  
**Pays d'Oc Collection 2017**

Score 90/100 Figure Libre Chenin Blanc 2014,  
**Decanter, January 2017**

Élu Cuvée Ambassadrice - Figure Libre Chenin Blanc 2014  
**Pays d'Oc Collection 2016**

*"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 : 2019

### Vignoble / Vineyard :

A 200m d'altitude sur grès calcaires de Brugairolles.  
*At 200m altitude on sandstone in Brugairolles.*

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Récolté en 2 fois (avec 10% de pourriture noble) - Pressurage progressif et long - Léger débourageage - Fermentation naturelle sans soufre en cuve béton et demi-muids.  
*Harvested in 2 times (with 10% Noble Rot) - Slow and long pressing - Gentle racking - Natural fermentation without sulphur in concrete egg fermenter and 500L barrels.*

### Élevage / Ageing :

En cuve béton ovoïde et en 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 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.*

<b>Date des Vendanges / Harvest Date :</b> 18 septembre 2019 et 14 octobre 2019 <i>18<sup>th</sup> September 2019 and 14<sup>th</sup> October 2019</i>		<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 18 août 2020 <i>18<sup>th</sup> August 2020</i>	
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13%		<b>pH :</b> 3.18	
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.37 g/L		<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.69 g/L	
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>			
Figure Libre Chenin Blanc		Teneur max vin blanc biologique <i>Max level for organic white wines</i>	Teneur max vin blanc conventionnel <i>Max level for all white wines</i>
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 4.03g/L			



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)

