

Brugairolles, le 16 novembre 2021

Communiqué de Presse



### **Chemin de Moscou 2019 : un pas de plus sur le chemin de l'excellence**

**Depuis son premier millésime en 2004, le Chemin de Moscou embouteille le meilleur du Domaine Gayda. Entre l'âge des vignes et l'expérience des hommes, cette cuvée offre avec le millésime 2019 le reflet toujours plus fidèle d'une histoire et d'une quête d'excellence.**



Le 26 juin 2019, le Domaine Gayda créait l'événement au prestigieux club 67 Pall Mall à Londres avec une dégustation comparative d'échantillons du millésime 2018 élevés dans neuf contenants de taille, matière et donc porosité à l'oxygène différents. Du foudre en bois de plusieurs vins à l'œuf en béton ou la jarre de grès ou d'argile, les contenants ont interagi avec

le vin avec des différences notables. Les dégustateurs britanniques les plus renommés les avaient dégustés (Julia Harding MW pour Jancis Robinson MW, Jamie Goode, Simon Field MW, Steven Spurrier...). Ils avaient rendu leur verdict sur les mérites de chaque contenant pour sublimer la complexité de l'expression aromatique, la longueur en bouche, l'intégration des tannins, la capacité de garde... Leurs conclusions ont été une source d'inspiration pour l'élevage du millésime 2019.

Le Chemin de Moscou est la cuvée iconique du Domaine Gayda. Elle est issue en proportion constante pour deux tiers de syrah, un petit tiers de grenache et une pointe de cinsault. Autant que les cépages, ce sont des terroirs d'exception qui se rencontrent dans cet assemblage. Les syrah tirent leur équilibre du terroir frais de Brugairolles, au domaine. En Roussillon, Vincent Chansault, winemaker-créateur des vins du domaine et Tim Ford, directeur, se sont intéressés à des parcelles sur calcaire entre Estagel et Calce, sur schiste du côté de Latour de France, en altitude à Saint-Martin de Fenouillet... Enfin, autre terroir à syrah par excellence, cette fois en Languedoc, La Livinière apporte sa pierre à l'édifice en forme de pointe saline, signature de ses sols calcaires, jusque dans les grenaches et cinsault qu'elle fournit aussi.

Année après année, la formule reste inchangée, de même que l'étiquette et le nom de la cuvée, hommage à l'arbre de Moscou, au point culminant du domaine et longtemps un point de repère pour les pilotes de l'Aéropostale. Or, force est de constater que le Chemin de Moscou arrive à se montrer encore un peu plus abouti chaque année. Au-delà de la personnalité de chaque millésime, les équilibres au sein de sa structure semblent s'affiner, tandis que la définition de son bouquet se précise.

Depuis la création du domaine en 2003, les vignes plantées ont eu près de vingt ans pour grandir et s'ancrer (les vignes de syrah du Roussillon sont encore plus vénérables du haut de leurs 40 ans). Elles offrent une palette aromatique et un rendu du sol dans leur toucher de bouche qui gagne chaque année en complexité et en profondeur. Chaque millésime a aussi apporté aux hommes de Gayda, une connaissance toujours plus précise de chaque parcelle pour affiner le choix de la date des vendanges et le déroulé des vinifications.

*« Aboutissement de tous ces progrès patients à la vigne et fort de notre expérimentation des neuf contenants sur l'élevage, le Chemin de Moscou 2019 est ainsi le plus abouti dans notre démarche d'excellence pour cette cuvée. » Vincent Chansault*

Prix Caveau 22,55 euros. Disponible à la vente en CHR uniquement.

#### **Contact presse**

Sarah Hargreaves – In The Mood – LR

+33 (0)6 13 61 17 84

[sarah@inthemoodpress.com](mailto:sarah@inthemoodpress.com)

