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, des arômes d'agrumes et d'ananas confit. C'est un vin rond et complexe à la bouche fruitée, minérale et grillée qui offre une belle longueur en finale.
Golden colour with reflections of green.
A nose that is both floral and fruity with aromas of citrus, acacia, orange blossom and caramelised pineapple. Great complexity, freshness and minerality. Well balanced with a purity of fruit enhanced by its roundness and length, with toasty notes.

Commentaires / Comments :

"(...) wild flowers lead into rich, textured and ripe Anjou pear, perfectly poised thanks to its spine of fresh acidity."
The Buyer, February 2021, Figure Libre Chenin Blanc 2018

91/100 (Georgie Hindle) "A lovely fruity and floral nose here showing the wonderful typicity of Chenin. The palace 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***

Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / *Organic wine certified by FR-BIO 10*
Plus d'infos /more info: www.domainegayda.com

Appellation / *Appellation* :
Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage/ *Variety* : 100% Chenin Blanc

Millésime / *Vintage* : 2020

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 débourbage - Fermentation naturelle sans soufre en cuve béton, jarre en grès 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, stoneware jar and 500L barrels.

Elevage / *Ageing* :
En cuve béton ovoïde, jarre en grès et 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 fraicheur.
Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.
In concrete egg fermenter, stoneware jar 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.

Date des Vendanges / *Harvest Date* : 4 septembre 2020 et 14 septembre 2020 *4th September 2020 and 14th September 2020*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 6 juillet 2021 *6th July 2021*
Alcool / *Alcohol* : 13.5%	**pH :** 3.31
Acidité totale en H2S04 : 4.39g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 6.72 g/L
Teneur en SO2 total *Level of sulphur* **:** 0 — 69 mg/L (Figure Libre Chenin Blanc) — 150 mg/L (Teneur max vin blanc biologique *Max level for organic white wines*) — 210 mg/L (Teneur max vin blanc conventionnel *Max level for all white wines*)	
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1.05 g/L	

DOMAINE GAYDA