

FIGURE LIBRE CABERNET FRANC

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, notre 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 :

Pourpre et opaque, ce vin se distingue par des arômes de paprika, de cassis et de cerise noire. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdre et graphite. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une belle acidité. Ce vin surprend par son caractère riche, abondant, raffiné et subtilement équilibré.

Opaque, perfumed with fragrant black cherry, cassis and spice. Full bodied, intense with countless layers of flavour including blackcurrant, cedar and graphite. Dense fruit on the palate is bound by a structure of fine grained tannins and a lively acidity. This wine shows great depth and character and yet is refined with a long, elegant finish.

Commentaires / Comments :

"(...) A fragrant nose of violet and iris leads into a fresh but relatively full-bodied, complex Cab Franc, with brooding dark cherry, blackcurrant, toffee apple and cedar spice." The Buyer, February 2021, Figure Libre Cabernet Franc 2019

92/100 (Georgie Hindle) "A gorgeously perfumed nose here, soft touches of flowers and cherries, with an almost smoked, charred touch. This is full bodied with complex layers of red and black fruit - blackcurrants, strawberries and cherries, baking spices and stony, mineral acidity that keeps things super lively and fresh. Elegant and characterful and seriously easy to drink - one I immediately wanted a glass of." Decanter, January 2021, Figure Libre Cabernet Franc 2018

Élu Cuvée Ambassadrice - Figure Libre Cabernet Franc 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016 & 2017 Pays d'Oc Collection 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2017, 2018 & 2019

Gold Medal - Figure Libre Cabernet Franc 2017
Concours International des Cabernets 2019 (CIDC)

Gold Medal - Figure Libre Cabernet Franc 2015
Shanghai International Wine Challenge 2018 (SIWC)

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 100% Cabernet Franc

Millésime / Vintage : 2020

Vignoble / Vineyard :

Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude.
Sandstone of Brugairolles at 200m altitude.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Nous nous laissons guider par le goût et les arômes des raisins pour récolter et pour les vinifications, afin que la qualité du fruit s'exprime librement dans le vin.

The taste and flavours of the grapes determine the harvest date and orientate our wine making to allow the quality of the fruit to express freely in the wine.

Elevage / Ageing :

20% en fût neuf, 20% en cuve bois et 60% en fût de 1 et 2 vins - Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.

20% in new Oak, 20% in wooden vat and 60% in 1 and 2 year old Oak barrels - The wines are racked and bottled according to the phases of the moon and on fruit or root days.

Date des vendanges / Harvest date : Du 28 septembre au 2 octobre 2020 28 th September to 2 nd October 2020	Mise en bouteille / Bottling Date : 10 septembre 2021 10 th September 2021
Alcool / Alcohol : 14%	pH : 3.71
Acidité totale en H2S04 : 3.47 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.31 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.54 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

