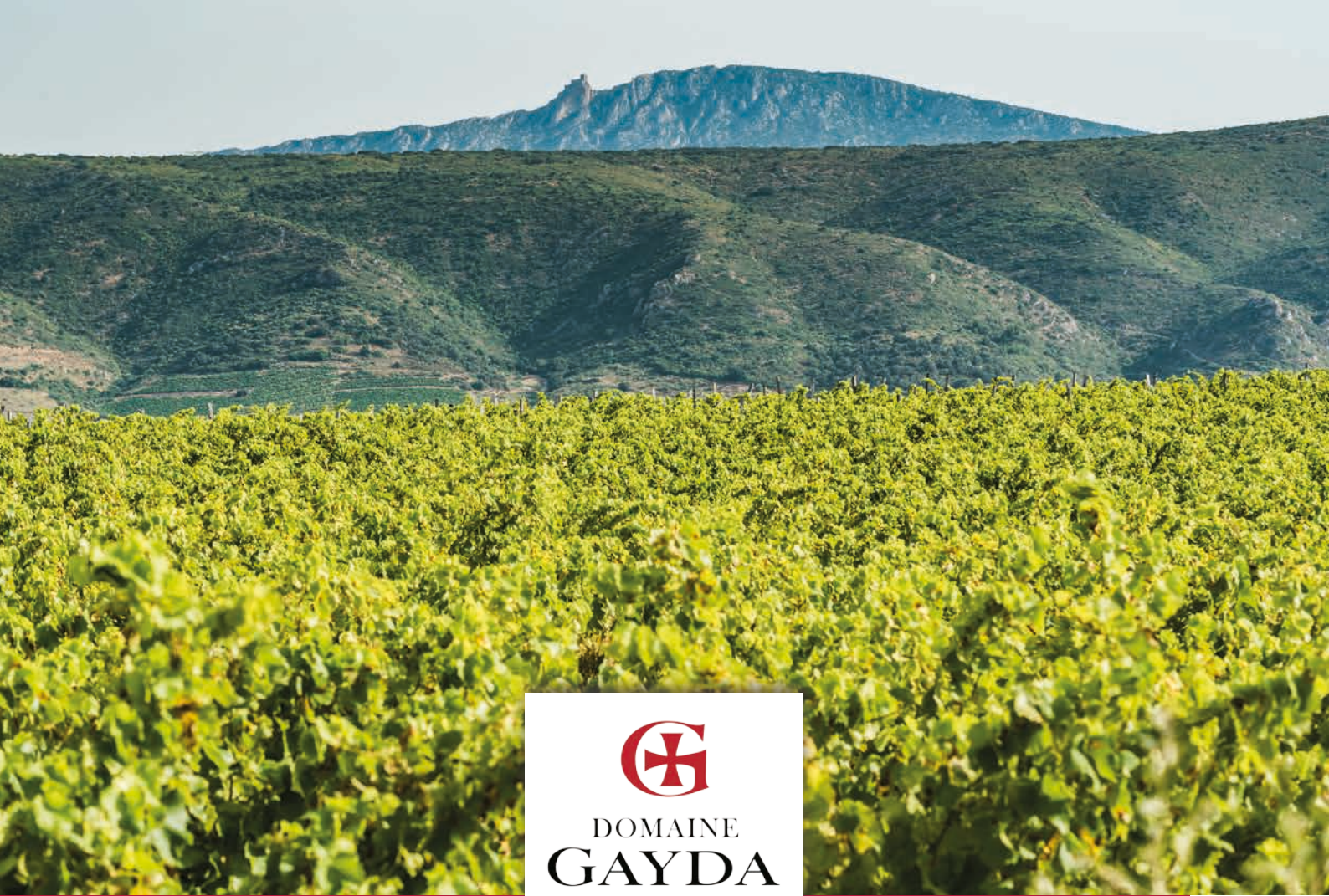




Domaine Gayda explore les *Altre Cami* du Roussillon

Domaine Gayda, situé à Brugairolles dans l'Aude, regarde vers le sud et s'intéresse à la variété des terroirs du Roussillon. Avec leur nouvelle gamme, Altre Cami ("autres chemins" en catalan), Tim Ford et Vincent Chansault ouvrent d'autres horizons dans leur quête d'expression du terroir.

Des arènes granitiques des hauteurs de Saint-Martin de Fenouillet aux argilo-calcaires rouges d'Opoul en passant par le gneiss à Cuxous, entre Cassagnes et Latour de France, Tim Ford, directeur du Domaine Gayda et Vincent Chansault, Winemaker et aventurier du terroir, ont investi dans de vieilles vignes de Grenaches Gris et Noir en Roussillon. Elles étaient déjà ou ont été travaillées en bio dès leur acquisition, les cuvées portent le label AB depuis le millésime 2020.

Vincent Chansault, se passionne pour ces nouvelles parcelles : « *Après Villa Mon Rêve, où nous travaillons à exprimer toute la typicité de la Syrah sur les calcaires blancs du Minervois, nous initions une nouvelle quête d'expression du terroir, avec un travail sur sa diversité dans le Roussillon, relayée par son cépage emblématique : le Grenache. Nous avons*





choisi de vieilles vignes à des altitudes et sur des sols différents. Le travail sur les Grenaches – Noir, pour le rouge, et Gris pour le blanc – est d'autant plus passionnant que les ceps révèlent fidèlement dans leurs raisins la variété des sols dans lesquels les vignes sont profondément enracinées. Leurs personnalités d'expression aromatiques, ainsi que leurs qualités d'acidité et de tannins sont proprement fascinantes. L'assemblage de ces caractères révèle toute la complexité des terroirs qu'offre le Roussillon, faite de générosité autant que de finesse ».

Vendangées avec soin, les grappes sont transportées au frais jusqu'à Brugairolles pour la vinification, puis l'élevage en cuves béton, particulièrement attentif à la fragilité du Grenache à l'oxydation.

En rouge, Altre Cami, issu notamment des sols de gneiss de Cassagnes, à 350 mètres d'altitude. Ce Grenache noir offre un fruit éclatant, un grain de tannin fin, beaucoup de fraîcheur pour un vin très sapide.

En blanc, Altre Cami est issu de Grenache Gris, venus des sols calcaires rouges d'Opoul-Perillos, sous influence maritime. La cuvée exprime toute la finesse aromatique du cépage (fleur d'acacia, mirabelle, fleur de thym et de fenouil), avec une salinité salivante qui équilibre à merveille un toucher de bouche enrobant sur une remarquable longueur.



**Prix public
recommandé
(tarif boutique
au domaine) :**
24 € et 26 €



CONTACT PRESSE ET DEMANDE D'ÉCHANTILLONS

Sarah Hargreaves
In The Mood - Agence de Relations Presse
Tél. +33 (0)4 67 54 70 03 - Mob. +33 (0)6 13 61 17 84
www.inthemoodpress.com