



EN PASSANT

Blanc 2024



Cette gamme de vins est une ode à l'inventivité et à la curiosité du Domaine Gayda. Inspirée de The Passenger, hymne pop-rock de l'icône Iggy Pop, elle exprime un esprit vagabond. Au gré de nos voyages, sac sur le dos; nous sommes guidés par la recherche de terroirs atypiques, nous marquons alors un arrêt, le temps se fige quelques instants pour y réaliser des vins d'assemblage surprenants, de caractères... Nous ne faisons que passer...

This range of wines is an ode to the inventiveness and curiosity of Domaine Gayda.

Inspired by The Passenger, the pop-rock anthem by the iconic Iggy Pop, it expresses our nomadic spirit. Travelling, with rucksack on our back, we are guided by the search for unusual terroirs, pausing for a moment to reflect on the creation of these unique blends... we're just passing through...

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe, d'un jaune pâle aux reflets argentés, brille d'une belle clarté et dévoile une texture soyeuse qui capte la lumière. Le nez est discret et élégant, avec des arômes de pomme Granny, d'abricot frais, et des touches subtiles de fleurs d'amandier. Quelques zestes de citron de Sorrente viennent ajouter une fraîcheur délicate. En bouche, l'attaque est fraîche et ciselée, suivie d'une sensation d'amplitude et de générosité, ponctuée par une pointe de gourmandise. Les saveurs de poire et d'amande fraîche s'épanouissent avant de laisser place à une finale minérale et épicée, sur des notes de poivre blanc, offrant profondeur et longueur.

The pale yellow colour with silver highlights is beautifully clear, revealing a silky texture that catches the light. The nose is discreet and elegant, with aromas of Granny Smith apple, fresh apricot and subtle hints of almond blossom. A few zests of Sorrento lemon add a delicate freshness.

On the palate, the attack is fresh and chiselled, followed by a sensation of fullness and generosity, punctuated by a hint of sweetness. Flavours of pear and fresh almond blossom before giving way to a mineral and spicy finish with notes of white pepper, offering depth and length.

Commentaires / Comments

"An intensely floral nose that layers honeysuckle over very ripe green-gold figs. It tastes a lot more complex than, surely, a £14 should! It is even a little white-Rhône-like. The top layers of fruit are sharp and bright and crunchy firm: apricot straight off the tree, vineyard peach. But then the wine starts to deepen and widen in the middle, taking on praline, pan-grilled almond, gorse blossom. It's structured with a tug of texture but also broad and generous. A little spicy on the end. Well done!" 16.5/20 Jancis Robinson (TC), September 2025, En Passant Blanc 2023

"(...) A little bit of pineapple (slightly on the tart side), white passion fruit, a wash of broad and tingling acidity, sweet grapefruit and green sage and a tiny bit of saltiness that takes me to the sea. This is the epitome of freshness. It's a celebration. It's an energy tonic." 16.5/20 Jancis Robinson (TC), October 2022, En Passant Blanc 2021

"A clean, fresh and lively white filled with plenty of ripe stone fruit flavours of apricot and peach combine with citrus touches and a crisp apple bite alongside hints of butter pastry and honey. This is enjoyable and good value." 90 points Decanter (GH) February 2021, En Passant Blanc 2019

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety

60% Rolle (Vermentino)

40% Viognier

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Rolle : Minervois (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Viognier : Minervois (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Raisins pressés lentement en grappes entières - très léger débourbage - vinification sans soufre à basse température - élevage sur lies.

Grapes are pressed slowly in whole bunches - very gentle racking - vinification without sulphur, at low temperature - ageing on lees.

Élevage / Ageing

Rolle (Vermentino) : cuve inox.

Viognier : œuf béton et cuve inox.

Rolle (Vermentino) : in stainless steel vat.

Viognier : in concrete egg and stainless steel tank.

Analyse / Analysis

> Alcool / Alcohol : 12,5%

> pH : 3.31

> Acidité totale en H₂SO₄ : 3.78g/L

> Total Acidity in Tartaric Acid : 5.78g/L

> Sucres résiduels / Residual Sugar : <0,4g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



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