



Blanc 2025



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 jaune pâle aux reflets argentés séduit par son éclat et sa belle limpidité. Le nez, expressif et élégant, dévoile des arômes de pomme et d'abricot mûr, accompagnés de délicates touches d'amande fraîche et de fleurs blanches qui apportent finesse et fraîcheur. En bouche, l'attaque fraîche sur le pamplemousse équilibre immédiatement une matière ample et gourmande. Le milieu de bouche, rond et généreux, laisse ensuite place à des saveurs de poire verte, de pêche blanche et de zestes de citron vert qui prolongent la sensation de fraîcheur. La finale, profonde et persistante, révèle une texture crayeuse particulièrement intéressante, révélant ainsi toute la minéralité typique des sols calcaires du Minervois.

The pale yellow color with silvery highlights captivates with its brilliance and beautiful clarity. The expressive and elegant nose reveals aromas of apple and ripe apricot, accompanied by delicate hints of fresh almond and white flowers that lend finesse and freshness. On the palate, the fresh grapefruit attack immediately balances a full-bodied, indulgent texture. The round and generous mid-palate then gives way to flavors of green pear, white peach, and lime zest that prolong the sensation of freshness. The deep, lingering finish reveals a particularly interesting chalky texture, showcasing the full minerality typical of the Minervois' limestone soils.

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

80% Rolle (Vermentino)

20% Viognier

Millésime / Vintage 2025

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.

Elevage / 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 : 3.37

➤ Acidité totale en H₂SO₄ : 3.22g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 4.93g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.52g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



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