



EN PASSANT

Rouge 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 framboise clair aux reflets violette séduit par son éclat délicat. Le nez, juteux et gourmand, dévoile des arômes de framboise, de groseille et de fraise des bois.

À l'aération, une discrète touche de garrigue apporte une fraîcheur méditerranéenne pleine de charme.

En bouche, l'attaque est fraîche et souple, avant de laisser place à un milieu de bouche généreux évoquant un panier de fruits des bois fraîchement cueillis. La finale, sapide, prolonge la dégustation avec fraîcheur. Elle est relevée par de subtiles notes de cacao.

The pale raspberry color with violet highlights captivates with its delicate brilliance. The nose, juicy and luscious, reveals aromas of raspberry, redcurrant, and wild strawberry.

Upon aeration, a subtle hint of garrigue brings a charming Mediterranean freshness.

On the palate, the attack is fresh and supple, giving way to a generous mid-palate reminiscent of a basket of freshly picked wild berries. The savory finish prolongs the tasting experience with freshness. It is enhanced by subtle notes of cocoa.

Commentaires / Comments

"Gorgeous nose of wild strawberry, violets and lavender. Silky and charming attack, so perfumed and more-ish. Languedoc and Roussillon working in perfect harmony. It starts all Gimme Danger and finishes Lust for Life." Matthew Stubbs MW, October 2025, En Passant 2024

"A vivid, pulpy blend of 80% syrah and 20% carignan. It shows notes of blueberries, dark cherries and wild herbs on the nose. Medium-bodied with powdery tannins and texture. Blue fruit character with a seductive finish.(...)" 90/100 James Suckling, July 2024, En Passant Rouge 2022

"(...) lip-smacking sweet-talker of a wine never fails to charm. Just the right amount of everything: oodles of ripe red fruit, a smacker kiss of spice, a long slow lick of liquorice and minty-oil bitters, plumpy plush tannins and a buzz of acidity. The wine that you simply Cannot Go Wrong With.(...)" 16/20 Jancis Robinson (TC), October 2022, En Passant Rouge 2021

"Gamey at first with a bit of sticky-burnt-plum-jam-pan sweetness. Blackberries on hot tarmac. Syrah leaning in with leather-and-red-lolly lushness. Carignan pushing back with its piles of woody gnarlings and scrubby herbs." 16/20 Jancis Robinson (TC), February 2022, En Passant Rouge 2020



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

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety

80% Grenache & 20% Mourvèdre

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Grenache : Roussillon (Schiste/Schist) & Minervois (Marnes calcaire /Calcareous marl)

Mourvèdre : Roussillon (Argilo-calcaire/Limestone with clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Grenache : Moitié vinification en grappes entières, moitié vendanges égrappées.

Mourvèdre : Vinification en grappes entières.

Fermentations sans SO2 à basse température en infusion.

Grenache: Half vinified as whole bunches, half destemmed.

Mourvèdre: Vinified as whole bunches.

Fermentations without SO2 at low temperature using infusion.

Elevage / Ageing

Grenache & Mourvèdre : En cuve inox pour préserver le fruit et la fraîcheur.

Grenache & Mourvèdre: In stainless steel vats to preserve the fruit and freshness.

Analyse / Analysis

> Alcool / Alcohol : 12%

> pH : 3.64

> Acidité totale en H2SO4 : 2.8g/L

> Total Acidity in Tartaric Acid : 4.28g/L

> Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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