



'Figure Libre Freestyle' signe une gamme de vins audacieux, qui bouscule les codes conventionnels dans une volonté de défricher de nouveaux territoires d'expression en Languedoc et en Roussillon. Loin des règles de l'appellation, elle s'autorise toutes les libertés dans le choix des cépages sélectionnés. Figure Libre Freestyle, c'est l'audace d'assembler, dans un même flacon, des cépages qui n'auraient jamais dû se rencontrer.

'Figure Libre Freestyle' is the name given to an ambitious range of wines designed to shake up conventions and break new ground for expressing the inherent style of the Languedoc and Roussillon. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box, favouring freedom of choice in terms of blends, as it brings together grape varieties that would never have otherwise met in the same bottle.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Robe jaune dorée brillante, soutenue par de lumineux reflets argentés qui accentuent son éclat. Le nez s'ouvre sur une gourmandise raffinée de brioche dorée au four et de fruits confits. Puis apparaissent des nuances plus fraîches et vibrantes de mangue, de rhubarbe et de coing frais.

A l'aération, le bouquet gagne encore en élégance avec de délicates notes de fleurs blanches et une touche d'écorce d'agrumes qui apporte relief et fraîcheur.

En bouche, l'attaque est vive et ciselée, portée par des saveurs d'agrumes et d'ananas frais. La tension accompagne toute la dégustation avec beaucoup d'énergie et d'équilibre.

La finale, longue et persistante, se prolonge sur une minéralité élégante et quelques amers frais particulièrement salivants, renforçant la sensation de fraîcheur et la précision de ce millésime frais.

A brilliant golden-yellow color, enhanced by luminous silver highlights that accentuate its brilliance. The nose opens with a refined aroma of freshly baked golden brioche and candied fruit. This gives way to fresher, more vibrant notes of mango, rhubarb, and fresh quince.

With aeration, the bouquet gains even more elegance with delicate notes of white flowers and a touch of citrus zest that adds depth and freshness.

On the palate, the attack is lively and crisp, driven by flavors of citrus and fresh pineapple. The tension carries through the entire tasting with great energy and balance.

The finish, long and persistent, lingers with an elegant minerality and a few particularly mouth-watering fresh bitter notes, reinforcing the sensation of freshness and the precision of this crisp vintage.

Commentaires / Comments

92/100 "Here's a well-composed, lively and flavorful chenin with notes of dried lemons, spiced apples and za'atar. It's medium-bodied, seductive and precise. Elegant texture to the juicy and flavorful finish. From organically grown grapes."

James Suckling, June 2024, Figure Libre Chenin Blanc 2022

17/20 "100% Chenin Blanc fermented in egg-shaped concrete tanks, and is then aged for a short period in stainless steel and a small proportion of barrels. Lanolin and smoke aromas before a hint of pineapple bonbon. The acidity is very tense, high-wired, a little piercing – you have to work to get past its shrill protest. But the wine underneath is exciting. Also tense. Citrus across the spectrum packed into the tightest of spaces; stone plectrums; pared to the bone; no fat here. Racy and smoky. If you love Savennières."

Jancis Robinson (TC), June 2024, Figure Libre Chenin Blanc 2022



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

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 100% Chenin Blanc

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Brugairolles (grès calcaires/sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Pressurage progressif et long - Léger débourage - Fermentation naturelle sans soufre en cuve béton, jarre en grès et demi-muids.

Slow and long pressing - Gentle racking - Natural fermentation without sulphur in concrete egg fermenter, stoneware jar and 500L barrels.

Elevage / Ageing

En cuve béton ovoïde, jarre en grès et demi-muids. Pas de soutirage après fermentation.

La forme de l'œuf selon le nombre d'or, fait que le vin est en mouvement perpétuel, ce qui apporte beaucoup de rondeur tout en préservant la pureté du fruit et la fraîcheur.

Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.

In concrete egg fermenter, stoneware jar and 500L barrels. No racking off after fermentation.

According to the golden number the egg shape keeps the wine in perpetual movement creating roundness while preserving the purity of fruit and freshness. Racking off 2 weeks prior to bottling for settling.

Analyse / Analysis

Mise en bouteille / Bottling Date :

8 juillet 2025

08th July 2025

Alcool / Alcohol : 13%

pH : 3.23

Acidité totale en H2SO4 : 3.87g/L

Total Acidity in Tartaric Acid : 5.92g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4g/L

Teneur en SO2 total Level of sulphur :

63mg/L Freestyle Blanc
0 56 mg/L 150mg/L 210 mg/L



Teneur max 'vin méthode nature' Max level for 'natural wines'	Teneur max vin blanc conventionnel Max level for all white wines	Teneur max vin blanc biologique Max level for organic white wines
56 mg/L	150 mg/L	210 mg/L



DOMAINE
GAYDA

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

