



'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

Une robe jaune pâle aux reflets argentés, brillante et limpide. Le nez, discret et frais, s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, notamment de pêche blanche, accompagnés de touches d'agrumes et d'un soupçon de citron jaune. En bouche, l'attaque est acidulée et incisive, suivie d'une jolie rondeur qui se déploie avec douceur et gourmandise. Il révèle ainsi révélant toute sa richesse et sa profondeur. La fin de bouche, marquée par une légère amertume sur des saveurs de zeste de citron vert et une touche iodée, prolonge la dégustation sur une note fraîche et élégante.

A brilliant, clear, pale yellow colour with silver highlights. The nose is discreet and fresh, opening with aromas of white fruit, particularly white peach, accompanied by hints of citrus. On the palate, the attack is tangy and incisive, followed by a lovely roundness that unfolds gently and deliciously. The wine reveals all its richness and depth. The finish, marked with flavours of lime zest and a touch of iodine, prolongs the tasting experience on a fresh, elegant note.

Commentaires / Comments

"(...) Figure Libre Freestyle Blanc reveals a delicate, lovely oaky bouquet of white peach, flowers, white pepper, wet stones and spices. Medium-bodied, tense and elegant, it's nicely textured and enhanced by a fresh mid-palate and delicately phenolic finish. It's a classic at this address." **89/100 Robert Parker (YC), May 2025, Figure Libre Freestyle Blanc 2022**

"Aromatic stone fruit on the nose, showcasing a rich southern French style with well-integrated oak. Balanced, with pear and beeswax. Citrus acidity adds elegance and strength. Long and vibrant." **90/100 Decanter, September 2024, Figure Libre Freestyle Blanc 2022**

"A delicious, succulent and well-crafted white blend of 50% grenache blanc, 25% macabeu, 15% marsanne and 10% viognier. Aromas of dried lemons, baked peaches, wild flowers and some straw. It's medium-bodied with a delicious, juicy and charming character throughout. Lively and flavorful finish with excellent length." **92/100 James Suckling, June 2024, Figure Libre Freestyle Blanc 2022**

"(...) A sunny abundance of peaches and musk melon that starts pert and neat and then lets go and dazzles into every corner, waving banners of 'juice juice juice' and treading knee-deep in fruit fruit fruit." **Jancis Robinson (TC), May 2023, Figure Libre Freestyle Blanc 2021**

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Grenache Blanc, 25% Macabeu, 15% Marsanne, 10% Viognier

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Grenache Blanc : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet (Arènes granitiques/Granatic sand)

Macabeu : Saint Martin de Fenouillet (Arènes granitiques/Granatic sand)

Marsanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira, Cassagnoles (Arènes granitiques, Schiste, Schiste/Granatic sand, Schist, Schist)

Viognier : Brugairolles (Grès Calcaire/Calcareous sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vendange à la main – Tri des grappes – Éraflage – Pas de foulage – Macération pelliculaire à froid en cuve de 24 heures à 72 heures – Pressurage pneumatique sauf pour le Grenache Blanc : pressurage en grappes entières – Léger débourbage à froid – Fermentation naturelle en cuve béton ovoïde pour le Grenache Blanc et la Marsanne et en futs et demi-muids pour le Viognier, le Macabeu et le Grenache Blanc.

Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press except for the Grenache Blanc : pressing of the whole grapes – Light settling – Natural fermentation in concrete egg tank for the Grenache Blanc and Marsanne and in oak barrels of 228l and 500l for the Viognier, Macabeu and Grenache Blanc.

Elevage / Ageing

En cuve ovoïde, en fût et en demi-muids pendant douze mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures cuvées de chaque cépage et parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In concrete egg tank in 228l and 500l barrels for 12 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best cuvées of each variety and vineyard then 1 month in vat prior to bottling.

Analyse / Analysis

➤ Date de vendanges / Harvest Date :

Du 26 août au 8 septembre 2023

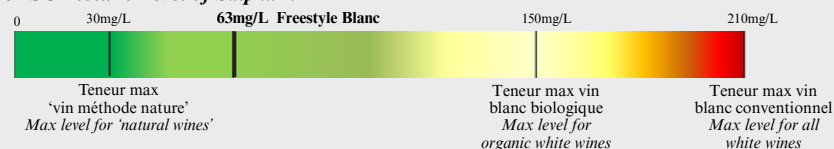
26th August to 8th September 2023

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

14 Janvier 2025 / 14th January 2025

➤ Alcool / Alcohol : 12.5%

➤ Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



DOMAINE
GAYDA

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



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