



'Villa Mon Rêve' est le nom de notre petite maison de vigne au fond de la Combe à La Livinière (Minervois). Les gens du village nous ont conté cette belle histoire: le premier propriétaire du vignoble fit bâtir cette maison afin d'offrir à son épouse, souffrante, un lieu de convalescence dans un écrin naturel. Le rêve devint réalité quand, à son plus grand plaisir, elle guérit. En témoignage, ils baptisèrent leur maison Villa Mon Rêve, un petit paradis où les rêves deviennent possibles. Cette histoire est aussi la nôtre car ce vignoble est idyllique et, après 10 ans d'apprentissage du terroir de La Livinière, une petite parcelle de Syrah nous a donné le vin dont nous avons rêvé. Quoi de plus naturel que de l'appeler Villa Mon Rêve...

The wine is named 'Villa Mon Rêve' after a little stone cottage situated on our vineyards in La Livinière. The story began many years ago when the previous owner built the cottage for his ailing wife so they could spend what they thought were their last years in this idyllic setting, surrounded by beautiful vineyards. A dream came true when his wife made a miraculous recovery and hence the cottage became 'Villa Mon Rêve' (the house of my dream). This incredible story behind the name also inspired the wine. Finally, after all these years we now believe we have selected an exceptional north facing Syrah that does justice to this uplifting story of Villa Mon Rêve.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe, d'un grenat cerise aux reflets violets, est limpide et brillante. Au nez, les petits fruits noirs, les mûres et les baies de cassis incarnent la richesse de la Syrah. Ces arômes sont complétés par le poivre de Timut, une empreinte épicée unique qui trouve son origine dans le terroir spécifique de la région. L'ouverture du vin révèle une note florale enchanteresse de violettes, une caractéristique délicate héritée du microclimat particulier de Minervois la Livinière. En bouche, l'extrême fraîcheur du vin témoigne de l'influence du terroir local. L'attaque vive, suivie d'une bouche enrobante, met en évidence une structure complexe et une minéralité distinctive. La finale est marquée par des nuances de cacao, de poivre blanc et de fruits noirs.

Clear, brilliant cherry-red colour with violet highlights. On the nose, black berries and blackcurrants embody the richness of Syrah. These aromas are complemented by Timut pepper, a unique spiciness that has its origins in the specific terroir of the region. The wine opens with an enchanting floral note of violets, a delicate characteristic inherited from the special microclimate of Minervois la Livinière. On the palate, the wine's extreme freshness bears witness to the influence of the local terroir. The lively attack, followed by a mouth-filling palate, highlights a complex structure and a distinctive minerality. The finish is marked by hints of cocoa, white pepper and black fruit.



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

Commentaires / Comments

Millésime 2021 : 92+/100 Robert Parker (YC), May 1st "Evoking aromas of dark berries, pepper, baked plum and flowers, the 2021 Minervois La Livinière Villa Mon Rêve is a medium to full-bodied, juicy and layered wine that's charming and harmonious on the attack with good depth at the core, terrific freshness and a touch of youthfully grippy tannins on the finish. [...]"

Millésime 2021 : 94/100 James Suckling 24th June "A solid, dense and focused red with red berries, grilled meat, Mediterranean herbs and peppercorns. Medium- to full-bodied with fine, firm tannins. Such concentration and texture, yet it has brightness, too, with a fleshy fruit character at the center and a chewier profile to the peppery, vivid and long finish."

Millésime 2021 : 17.5/20 Jancis Robinson (TC) 28th June "Peppery and soaring. Chocolate and plums and strawberry-praline macaroons with an intense, mint-and-eucalyptus finish. Cherry-sherbet sweet acidity. So intense! Rippling with strength – not glossy, but the power is thoroughbred racehorse. Magnificent, is the word."

Millésime 2020 : 92/100 Robert Parker (YC) 12th October "(...) La Livinière Villa Mon Rêve possesses a fresh, elegantly spicy bouquet with aromas of cherry, pepper, violet, cacao powder and vibrant blueberry fruit, followed by a full-bodied, concentrated structure, fine-grained tannins and bright acids on the finish. (...)"

Millésime 2020 : 17.5/20 Jancis Robinson (TC) 6th September "(...) Black-fruited inkiness and spices that are dark but not-quite pepper. This tastes and feels more refined than in previous vintages. The tannins have more finesse, the ripeness and concentration is more restrained, the fruit is more refined. The tannins are, in fact, beautiful. Long, arcing through the fruit, with the texture of black marble, absorbing light and so polished and gleaming that they are almost mirror-like, yet somehow cool and still and powerful. (...)"

Appellation / Appellation AOP Minervois La Livinière

Cépage / Variety 80% Syrah, 20% Grenache

Millésime / Vintage 2021

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière & Minervois (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Grenache : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vendange manuelle à maturité optimale - Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage - Fermentation naturelle - Légères remontages et pigeages pendant macération de 4 semaines.

Hand harvesting at optimum ripeness - One third of whole bunches, two thirds de-stemmed without crushing - Natural fermentation - Light pumpovers and punchdowns during 4 weeks maceration.

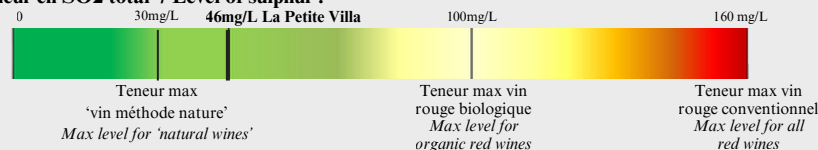
Elevage / Ageing

Dans un foudre en chêne de 2000 litres pendant 20 mois sans soutirage - Mise en bouteille sans collage ni filtration - Repos de 12 mois en bouteille avant commercialisation.

In 2000 litre oak barrel during 20 months without racking of the lees - Bottling with no fining or filtration - 12 months bottle ageing before release.

Analyse / Analysis

- > **Date de vendanges / Harvest Date :**
20 septembre et 18 octobre 2021
20th September & 18th October 2021
- > **Mise en bouteille / Bottling Date :**
14 mars 2023 / 14th March 2023
- > **Alcool / Alcohol :** 13%
- > **Teneur en SO2 total / Level of sulphur :**
- > **Total Acidity in Tartaric Acid :** 4.39g/L
- > **Sucres résiduels / Residual Sugar :** < 0.4g/L
- > **pH :** 3.71
- > **Acidité totale en H2SO4 :** 3.20g/L



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



Témoignage du terroir ancestral de l'appellation Minervois La Livinière. Cet assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache met en exergue la diversité de ses terroirs et de leur biodiversité. À la fois respectueuse des codes traditionnels, elle se veut également tournée vers son époque. Le début du chemin jusqu'à la 'Villa Mon Rêve'.

A testament to the ancestral terroir of Minervois La Livinière. This blend of Syrah, Mourvèdre and Grenache highlights the characteristics of the appellation and the biodiversity of the terroir. Whilst respecting tradition, it is also in tune with the times. 'La Petite Villa' starts us off on the road to 'Villa Mon Rêve'.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Dans le verre, cette nouvelle cuvée en AOP Minervois la Livinière dévoile une robe cerise burlat aux reflets grenat, annonçant un vin charnu et expressif.

Au nez, un bouquet de fruits noirs et d'épices révèle des notes de cerise noire, de mûre et de girofle. Ce premier nez est soutenu par des arômes frais de menthe poivrée et de douces notes de fève de cacao.

En bouche, une belle structure se manifeste avec une attaque souple et intense, offrant un velouté agréable et une finale épicée sur des tanins jeunes mais prometteurs. Des arômes de fruits noirs, de garrigue, de cacao, de poivre rose et de tabac frais, se déploient pleinement, offrant une expérience gustative riche et complexe.

In the glass, this new AOP Minervois La Livinière cuvée reveals a dark cherry colour with garnet highlights, heralding a full-bodied, expressive wine.

On the nose, a bouquet of black fruit and spices reveals notes of black cherry, blackberry and clove. This initial nose is supported by fresh aromas of peppermint and sweet cocoa bean notes.

On the palate, a fine structure emerges with a supple, intense attack, offering a pleasant velvety texture and a spicy finish with young but promising tannins. Aromas of black fruit, garrigue, cocoa, pink pepper and fresh tobacco unfold fully, offering a rich, complex taste experience.

Commentaires / Comments

"(...) The 2021 La Petite Villa from Domaine Gayda reveals a fresh, vibrant and gourmand bouquet of pepper, spices, dark berries and flowers. Moderately weighted and perfectly balanced, it's juicy and round with a delicate, juicy core of fruit, a lot of freshness and a delicate tension that segues into a long, mouthwatering finish. (...) This is a bright, elegant and gourmand Minervois La Livinière." 91/100 Robert Parker (YC), May 2025, La Petite Villa 2021

"A vivid and flavorful red with strawberries, dried thyme and peppercorns on the nose. It's medium-bodied with fine tannins. Juicy and fresh center palate with a succulent finish. From organically grown grapes." 91/100 James Suckling July 2024, La Petite Villa 2021

"Gayda does Syrah with succulence and style. Rich, but not opulent or over the top. The tannins feel like cacao husks, at first, then melt, like chocolate. It tastes like cherry-chocolate gâteau, and then plums and liquorice and black olives. It's broad, muscular; shoulders and shove within a frame of mannered elegance." 16.5/20 Jancis Robinson (TC), June 2024, La Petite Villa 2021



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

Appellation / Appellation AOP Minervois La Livinière

Cépage / Variety 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache

Millésime / Vintage 2021

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Mourvèdre : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Grenache : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vendange manuelle à maturité optimale - Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage - Fermentation naturelle - Légers remontages et pigeages pendant macération de 4 semaines.

Hand harvesting at optimum ripeness - One third of whole bunches, two thirds de-stemmed without crushing - Natural fermentation - Light pumpovers and punchdowns during 4 weeks maceration.

Elevage / Ageing

21 mois en fût de 228 litres, 'demi-muids' de 500 litres et foudres de 2000 litres - 12 mois de vieillissement de l'assemblage final.

21 months in 228 litre French oak barrels, 500 litre 'demi-muids' and 2000 litre 'foudres' - 12 months maturation of the final blend.

Analyse / Analysis

➤ Date de vendanges / Harvest Date :

10 septembre 2021

10th September 2021

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

31 janvier 2024 / 31st January 2024

➤ Alcool / Alcohol : 13.5%

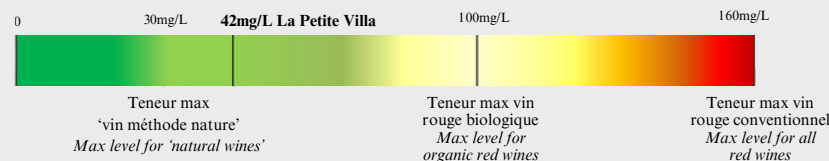
➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 4.90g/L

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

➤ pH : 3.52

➤ Acidité totale en H2SO4 : 3.20g/L

➤ Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



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

PAYS D'OC 2023 CHEMIN DE MOSCOU



« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou ! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé "l'arbre de Moscou". Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

"Chemin de Moscou" is named after the "Nom Cadastral" (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called "Chemin de Moscou", the "Road to Moscow". The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the "L'arbre de Moscou" the "Moscow Tree". This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.

Commentaires / Comments:

Millésime 2022 :
 *93/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Yohan Castaing)
 *92/100 James Suckling
Millésime 2021 :
 *17/20 Jancis Robinson
Millésime 2020 :
 *17/20 Jancis Robinson
Millésime 2019 :
 *17.5/20 Jancis Robinson
Millésime 2018 :
 *17/20 Jancis Robinson
Millésime 2017 :
 *93/100 Decanter
 *91/100 Wine Spectator
 *17.5/20 Jancis Robinson
 Gold Medal & 'Best Organic Red Wine France' MUNDUS VINI BIOFACH 2020 -
 The Grand International Organic Wine Award
Millésime 2016 :
 *90/100 Wine Spectator
 Gold Medal Summer Tasting 2019 MUNDUS VINI -The Grand International Wine Award
Millésime 2015 :
 *91/100 Wine Spectator
 Elu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2018
 Médaille d'or / Gold medal Challenge Millésime Bio 2018
Millésime 2014 :
 17/20 Jancis Robinson
 Gold Medal & 'Best of Show Pays d'Oc' Summer Tasting 2017 MUNDUS VINI -
 The Grand International Wine Award
Millésime 2013 :
 Elu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2016
 *16.5/20 Jancis Robinson
 *17/20 par le critique Belge Frank Der Auwera, KLARE WIJN - 10.07.2015
 *89/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Jeb Dunnuck)
Millésime 2012 :
 *91/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Jeb Dunnuck)
 *17/20 Guide des Vins 2016 Bettane & Desseauve
Millésime 2011 :
 Elu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2014
 ▪ *16/20 Coup de © Guide des Vins 2015 Bettane & Desseauve
 ▪ Top 10 best Languedoc wines . 2016 Wine Style Award - Vivino.com
Millésime 2009 :
 ▪ *16/20 Guide des Vins 2013 et 2012 Bettane & Desseauve



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

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe grenat profonde, aux reflets violines teintés de nuances bleutées, annonce un millésime intense et élégant. Le nez, particulièrement expressif, mêle cerise noire, mûre, réglisse et poivre noir dans une trame fraîche et gourmande. À l'aération, de délicates notes de lilas et une pointe subtile d'eucalyptus apportent beaucoup de complexité et de raffinement. En bouche, l'attaque vive et fraîche ouvre la voie à une matière ample où les épices douces et les fruits noirs s'expriment avec intensité. La belle acidité structure l'ensemble et laisse présager un très joli potentiel de garde. La finale, généreuse et persistante, est délicatement soulignée par des notes fumées issues d'un élevage en fûts parfaitement maîtrisé.
The deep garnet color, with violet hues tinged with bluish undertones, heralds an intense and elegant vintage. The nose, particularly expressive, blends black cherry, blackberry, licorice, and black pepper into a fresh and luscious bouquet. Upon aeration, delicate notes of lilac and a subtle hint of eucalyptus add great complexity and refinement. On the palate, the lively and fresh attack gives way to a full-bodied texture where sweet spices and black fruits express themselves with intensity. The beautiful acidity structures the wine and suggests excellent aging potential. The generous and persistent finish is delicately underscored by smoky notes resulting from perfectly controlled barrel aging.

Millésime / Vintage 2023 **Appellation** Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 73% Syrah, 20% Grenache, 7% Cinsault

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & Brugairolles
 (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*) (Gneiss/*Gneiss*) (Schiste/*Schist*) (Arènes granitiques/*Granitic sand*) (Grès Calcaire/*Calcareous sandstone*)
 Grenache : Tautavel & La Livinière (Schiste/*Schist*) (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*)
 Cinsault : La Livinière (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage – Éraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.
Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – One third of Syrah whole bunch fermentation, two thirds de-stemmed without crushing – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Elevage / Ageing

21 mois en fût : 1/3 de Syrah en fûts neufs Bourguignon pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en demi-muids et foudres pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes contenants.
21 months in French oak : 1/3 of the Syrah in 'Burgundy' new oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 500 litre 'demi-muids' and 2000 litre 'foudres' for 9 months. Blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.

Analyse / Analysis

- **Date de vendanges / Harvest Date :**
 Du 21 août au 21 septembre 2023
 21st August to 21st September 2023

➤ **Total Acidity in Tartaric Acid :** 3.72g/L
- **Mise en bouteille / Bottling Date :**
 22 Janvier 2026 / 22 January 2026

➤ **Sucres résiduels / Residual Sugar :** <0.4g/L
- **Alcool / Alcohol :** 14%

➤ **Acidité totale en H2SO4 :** 2.82g/L
- **Teneur en SO2 total / Level of sulphur :**

0
30mg/L
37mg/L
100mg/L
160mg/L

Teneur max 'vin méthode nature' Max level for 'natural wines'
Teneur max vin rouge biologique Max level for organic red wines
Teneur max vin rouge conventionnel Max level for all red wines



Le « Chemin de Moscou » a été baptisé d'après le nom cadastral des vignobles du domaine et de la route menant du village à la cave. L'histoire raconte qu'un arbre connu sous le nom d'« arbre de Moscou » servait de balise de navigation aux pilotes de l'Aéropostale avant d'être frappé par la foudre il y a plus de 20 ans. Le Chemin de Moscou rend hommage à cette légende locale. Elle est devenue la cuvée emblématique du Domaine Gayda, élaborée à partir d'une sélection de nos meilleurs vins de garde, révélant l'excellence de nos vignobles.

Mais jamais rassasié et toujours à la recherche de la quintessence de nos terroirs, « Reflet » est né d'une sélection des meilleurs Grenache et Syrah. Contrairement au Chemin de Moscou, dominé par la Syrah, Reflet est résolument basé sur le Grenache.

'Chemin de Moscou' is named after the land registry name of the estate's vineyards and the road leading from the village to the winery. The story goes that a tree once known as the 'Moscow tree' served as a navigation beacon for the Aéropostale pilots before it was struck by lightning over 20 years ago. The Chemin de Moscou wine pays tribute to this local legend. It has become the emblematic cuvée of Domaine Gayda, made from a selection of our finest cellared wines, revealing the excellence of our vineyards.

But never satisfied and always on the lookout for the quintessential expression of our terroirs, 'Reflet' was born from a selection of the best Grenache and Syrah. Unlike Chemin de Moscou, which is dominated by Syrah, Reflet is resolutely Grenache-based.

Commentaires / Comments

"The 2022 Chemin de Moscou Reflet is like the essence of Grenache Noir, evoking a vibrant, deep bouquet of flowers, dark wild berries, dark cherries and spices. Medium to full-bodied, enveloping and sappy, it's satiny and seamless with a lovely fleshy core of fruit, an energetic mid-palate and velvety tannins enhanced by lively acids that conclude with a long, ethereal and delicately peppery finish. This blend of 65% Grenache Noir, 25% Syrah and 10% Cinsault is stunning. (...)" 93+/100 Robert Parker (YC), May 2025, Chemin de Mosou Reflet 2022

"There are some sumptuous wines that are large, full-frontal, impressive – like walking into a high-ceilinged, chandelier-lit ballroom glittering with wealth, with lavish attention; oozing with the weight of importance. And then there are some sumptuous wines that are like sitting at the top of a hill on a summer night, with the smell of deep grass and jasmine and the fat pearl-gold summer moon shimmering in the air. This wine has that quiet sumptuousness – the warm breath of blue evening, ripe-cherry-stained lips, cool earth underfoot, the spice of wildflowers folding into sleep. The whole scroll of the valley beneath and the only things glittering are stars and lights way below. It's the wine with the sumptuousness of a night sky. It's stunning." 17.5/20 Jancis Robinson (TC), June 2024, Chemin de Moscou Reflet 2021

"A textural, balanced and harmonious red blend of 85% grenache and 15% syrah. Aromas of spiced cherries, dried herbs, leaves and warm spices dominate on the nose. It's medium-bodied with finely grained tannins. Refined texture with plenty of character and focus. Vibrant and flavorful, with a long finish. Drink or hold." 93/100 James Suckling, July 2024, Chemin de Moscou Reflet 2021



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

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe pourpre brillante aux reflets violette séduit d'emblée par son éclat. Le nez, intense et frais, s'ouvre sur les mûres sauvages, le poivre noir et la réglisse végétale, avec des nuances de sève et de cuir frais. À l'aération, il gagne en complexité, révélant myrtille, fraise des bois et un délicat cortège d'épices douces, dont la noix de muscade. La bouche, à l'attaque suave, déploie des tanins souples et soyeux, soutenus par une belle fraîcheur. Les fruits noirs reviennent, accompagnés de la fraîcheur de la réglisse, d'une touche de garrigue et d'une pointe saline. La finale, longue et persistante, s'achève sur des notes raffinées de cardamome. L'équilibre entre complexité, douceur et fraîcheur est parfait.

The bright purple colour with violet highlights immediately captivates with its brilliance. The intense and fresh nose opens with wild blackberries, black pepper and vegetable liquorice, with hints of sap and fresh leather. As it evolves, it gains complexity, revealing blueberry, wild strawberry and a delicate array of sweet spices, including nutmeg. The palate, with a smooth attack, displays supple and silky tannins, supported by a beautiful freshness. The black fruits return, accompanied by the freshness of liquorice, a touch of garrigue and a hint of saltiness. The finish is long and persistent, ending with refined notes of cardamom. The balance between complexity, sweetness and freshness is perfect.

Appellation / Appellation Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 77% Grenache, 17% Syrah, 6% Cinsault

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Grenache : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Syrah : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus), Latour de France (Gneiss/Gneiss),

Calce (Schiste/Schist), St Martin de Fenouillet (Arènes granitiques/Granitic sand) & Brugairolles (Grès Calcaire/Calcareous sandstone)

Cinsault : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Eraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.

Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Elevage / Ageing

Grenache : En amphore pendant 21 mois. Syrah et Cinsault : 2/3 en fûts Bourguignon pendant 21 mois (1/3 en fûts neufs).

Grenache: In amphora for 21 months. Syrah and Cinsault: 2/3 in 'Burgundy' oak for 21 months (1/3 in new oak).

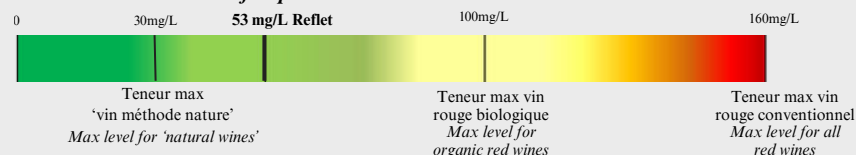
Analyse / Analysis

➤ **Date de vendanges / Harvest Date :**
Du 9 septembre et 17 septembre 2023
9th September & 17th September 2023

➤ **Mise en bouteille / Bottling Date :**
19 mars 2025 / 19th March 2025

➤ **Alcool / Alcohol :** 13.5%

➤ **Teneur en SO2 total / Level of sulphur :**



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

ALTRE CAMI



Altres Cami...un autre chemin... une autre vision.
Ce projet est né de la volonté de mettre en avant nos plus belles parcelles du Roussillon et d'exprimer nos terroirs Catalans.

Altres Cami ... another path ... another vision. This project was born of the desire to elevate our beautiful vineyards of the Roussillon and to celebrate the Catalan heritage of the terroirs.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe, jaune pâle aux reflets dorés, annonce un millésime d'une grande pureté. Le nez, puissant et aromatique, mêle la poire fraîche à une touche végétale de fenouil, portée par de délicates notes fumées. En bouche, l'attaque vive s'ouvre sur la fraîcheur citronnée et une touche végétale croquante, avant de laisser place à une matière ample, généreuse, presque tannique et élevée par des notes de poivre blanc. La structure affirme un vrai vin de gastronomie : ampleur, mâche, précision. La finale, tendue et minérale (pierre à fusil), s'étire longuement sur une pureté presque cristalline, confirmant un blanc racé, construit pour la table autant que pour le plaisir des amateurs.

The pale yellow colour with golden highlights heralds a vintage of great purity. The powerful, aromatic nose combines fresh pear with a hint of fennel, carried by delicate smoky notes. On the palate, the lively attack opens with lemony freshness and a crisp vegetal touch, before giving way to a full-bodied, generous, almost tannic texture enhanced by notes of white pepper.

The structure confirms this as a true gastronomic wine: full-bodied, chewy and precise. The finish, tense and mineral (flinty), lingers on an almost crystalline purity. A racy white, made for the table as much as for the pleasure of connoisseurs.

Commentaires / Comments

"Crafted from vines planted on clay and limestone soils, the 2022 Altres Cami Grenache Gris offers charm and tension, evoking aromas of pear, mint, spices and spring flowers in a delicately reduced bouquet that's followed by a moderately weighted, round and juicy wine with an incisive, mouthwatering finish." 92/100 Robert Parker (YC), May 2025, Altres Cami Grenache Gris 2022

"A succulent, precise and well-composed grenache gris with aromas of spiced apples, butter biscuits, cinnamon and warm wheat. It's medium-bodied with a bright and lively center-palate. Plenty of drive and tension here, with a solid frame shaping the refreshing core of lemons and herbs. Vivid and flavorful finish with excellent length.(...)" 93/100 James Suckling, June 2024, En Passant Rouge 2021

"(...)aromas of ripe pear, herbs and spices combined with a flinty character. It is medium to full-bodied, tense and generous, with a juicy mid-palate and a phenolic, saline finish." 90/100 Robert Parker (YC), October 2023, Altres Cami Grenache Gris 2021

"(...)Quite remarkable. A wine to take very seriously." 17.5/20 Jancis Robinson (TC), September 2022, Altres Cami Grenache Gris 2018



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

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Grenache Gris

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Opoul-Périllos, Roussillon (Argilo-calcaire / Calcareous clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Tri des ceps à la vigne et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourbage léger – Vinification naturelle sans sulfites en cuve béton ovoïde et demi-muids – Élevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.

Field selection and picking in small crates – Whole bunch pressing – Light racking – Natural vinification without sulphites in concrete egg tank and 500L barrels – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

Analyse / Analysis

› Date de vendanges / Harvest Date :

21 au 26 août 2023

21st to 26st August 2023

› Mise en bouteille / Bottling Date :

2 juillet 2023

2th July 2023

› Alcool / Alcohol : 13%

› Total Acidity in Tartaric Acid : 6.66g/L

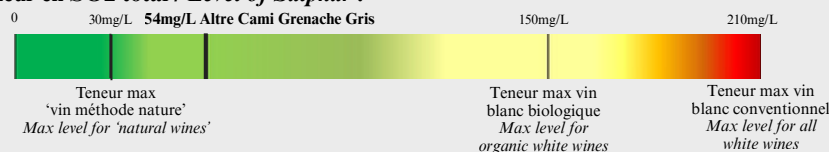
› Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.25g/L

› pH : 3.01

› Acidité totale en H2SO4 : 4.35g/L

› Bouteilles / Bottles : 3600

› Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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

ALTRE
CAMI



Altre Cami...un autre chemin... une autre vision.
Ce projet est né de la volonté de mettre en avant nos plus belles parcelles du Roussillon et d'exprimer nos terroirs Catalans.
Altre Cami ... another path ... another vision. This project was born of the desire to elevate our beautiful vineyards of the Roussillon and to celebrate the Catalan heritage of the terroirs.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe jaune pâle aux reflets dorés séduit par sa belle brillance et sa limpidité éclatante. Le nez révèle un élevage précis et parfaitement intégré, marqué par de délicates notes fumées et vanillées, sans jamais tomber dans l'exubérance. Derrière cette première impression apparaissent des nuances de fenouil, de garrigue et une touche d'abricot frais qui apportent complexité et fraîcheur. En bouche, la matière se montre ample et généreuse, enveloppant le palais de saveurs subtilement fumées. Le milieu de bouche, porté par de beaux agrumes frais, apporte tension et équilibre à l'ensemble. La finale dévoile toute la profondeur minérale du terroir, donnant au vin de la mâche, de la persistance et une véritable dimension gastronomique.

The pale yellow color with golden highlights captivates with its beautiful brilliance and striking clarity. The nose reveals precise, perfectly integrated aging, marked by delicate smoky and vanilla notes, without ever becoming overpowering. Behind this initial impression emerge hints of fennel, garrigue, and a touch of fresh apricot, adding complexity and freshness. On the palate, the wine is full-bodied and generous, enveloping the palate with subtly smoky flavors. The mid-palate, carried by lovely fresh citrus notes, brings tension and balance to the whole. The finish reveals the full mineral depth of the terroir, giving the wine body, persistence, and a true gastronomic dimension.

Commentaires / Comments

"A pure Maccabeu vinified without sulfur in foudres and large barrels, the 2022 Altre Cami Maccabeu reveals a fresh, floral bouquet of white peach, fennel, iodine and garrigue mingled with a delicate touch of oak. Medium to full-bodied, round and textured, it's well-balanced, with a fleshy core of fruit and a gently ripe, flabby texture, typical of Maccabeu. Finishing long, spicy and delicate, this is a lovely rendition of this grape, crafted from vines planted on granite soils." 91/100, Robert Parker (YC), May 2023, Altre Cami Maccabeu 2022

"One hundred percent Maccabeu, the 2021 Altre Cami Maccabeu offers up a shy but ripe bouquet with aromas of pear, lemon oil, herbs and spices intertwined with gently oaky notes. Round, rich and creamy with a medium-bodied mid-palate, the wine is balanced with a mineral, peppery finish. Vinified along traditional lines, it should see its fifth anniversary in fine form." 90/100, Robert Parker (YC), October 2023, Altre Cami Maccabeu 2021

"The first vintage of this wine and an absolute cracker, straight out of the blocks. Incredibly expressive nose, lime peel, grapefruit green olive and salted almonds. Lovely waxy texture with great purity and lovely long seamless finish. From the granitic soils of St Martin de Fenouillet at 440 metres altitude. Made in a carbonic style with whole bunch fermentation for 8 days, aged for 9 months on lees in concrete eggs and 20% in 500 litre oak barrels to give an extra layer of complexity. Bottled off lees with no fining or filtration and very little SO2. Stunning." 95/100, Matthew Stubbs for Tim Atkin, September 2023, Altre Cami Maccabeu 2021

Appellation / Appellation Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Macabeu

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Saint-Martin-de-Fenouillet, Roussillon (Arènes granitiques / Granitic sand)

Procédé de Vinification / Vinification Process

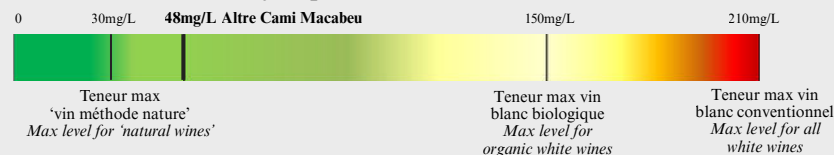
Tri des ceps à la vigne et cueillette en cagettes – Macération carbonique pendant 10 jours – Pressurage en grappes entières – Vinification naturelle sans sulfites en foudres et demi-muids – Élevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.

Field selection and picking in small crates – Carbonic maceration for 10 days – Whole bunch pressing – Natural vinification without sulphites in 2000 litre 'foudres' and 500 litre 'demi-muids' – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

Analyse / Analysis

- **Date de vendanges / Harvest Date :**
5 et 6 septembre 2022
5th & 6th September 2022
- **Mise en bouteille / Bottling Date :**
5 juillet 2023
5th July 2023
- **Alcool / Alcohol :** 13%
- **Total Acidity in Tartaric Acid :** 5.91g/L
- **Sucres résiduels / Residual Sugar :** 0.63g/L
- **pH :** 3.19
- **Acidité totale en H2SO4 :** 3.86g/L
- **Bouteilles / Bottles :** 2718

➤ Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



Notes

.....

.....

.....

.....

.....



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



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



'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

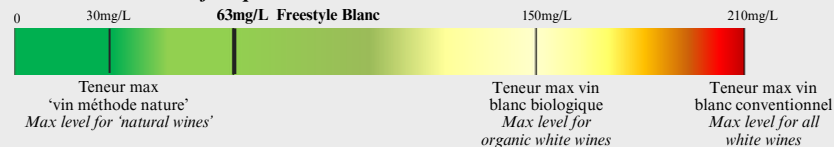
26th August to 8th September 2023

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

14 Janvier 2025 / 14th January 2025

➤ Alcool / Alcohol : 12.5%

➤ Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 5.98g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.61g/L

➤ pH : 3.2

➤ Acidité totale en H2SO4 : 3.91g/L



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



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



'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

La robe rubis limpide, aux reflets violacés, séduit par son éclat et sa jeunesse. Le nez s'ouvre sur de petits fruits des bois et une expression gourmande de jus de cerise.

À l'aération, des notes de poivre noir et de garrigue viennent apporter fraîcheur et relief aromatique.

En bouche, l'équilibre est particulièrement réussi, mêlant matière, fluidité et un caractère juteux très séduisant. L'attaque, gourmande et croquante, évolue vers une finale délicatement soutenue par de fines notes torréfiées qui apportent profondeur et persistance.

The clear ruby color, with purple highlights, captivates with its brilliance and youthfulness. The nose opens with wild berries and a rich, luscious note of cherry juice.

As it breathes, notes of black pepper and garrigue bring freshness and aromatic depth.

On the palate, the balance is particularly well-crafted, blending body, fluidity, and a very appealing juicy character. The palate, rich and crisp, evolves into a finish delicately supported by subtle roasted notes that add depth and persistence.

Commentaires / Comments

"A juicy, balanced and seductive blend of 45% syrah, 30% grenache noir, 15% mourvedre and 10% carignan. On the nose it expresses notes of dark cherries, wild currants, bark and warm spices. It's mediumbodied with fine tannins. Refined, with a velvety texture and delicious fruit at the center. Textured and vivid. Drink or hold." 91/100 James Suckling (JS), June 2024, Figure Libre Freestyle Rouge 2022

Lifted, heady scents of oozy blueberries and black cherries open onto a dense palate, replete with brambly fruit and chewy, pillowy tannins around a core of liquorice and spice. The finish is fragrant with heather and rosemary." 90/100 Decanter (NE), November 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021

"(...) So elegant and mineral and graphite-driven that if you gave this to me blind I'd guess cool-climate Cabernet Franc from a warm, south-facing vineyard. A wine that tastes like a cool, garrigue-scented breeze on a warm summer night." 17/20 Jancis Robinson (TC), May 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 45% Grenache Noir, 25% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Carignan

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Grenache Noir : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Mourvèdre : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Carignan : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Éraflage – Sélection des baies – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle sans soufre en cuve inox avec contrôle des températures de 10 à 30 jours selon cépages et terroirs.

Hand Picked – Grape sorting – De-stemmed – Berry selection – Gravity fed to the vats – Traditional vinification without added sulphur in stainless steel vats with temperature control from 10 to 30 days according to varieties and terroirs.

Elelage / Ageing

En barriques usagées pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chacun des terroirs puis 2 mois en cuve – Pas de collage – Légère filtration – Mise en bouteilles au Domaine.

In older barrels for 9 months on the lees with 'Bâtonnages' – Blending of the best barrels from each terroir – 2 months in vat – No fining – Light filtration – Bottled at the Domaine.

Analyse / Analysis

➤ Date de vendanges / Harvest Date :

Du 30 août au 7 Octobre 2024

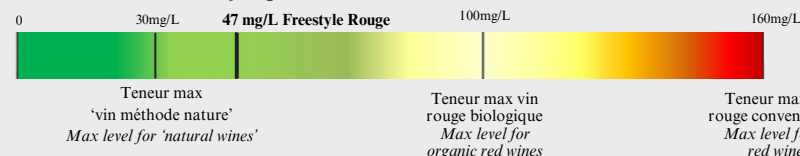
30th August to 7th October 2024

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

17 novembre 2025/ 17th November 2025

➤ Alcool / Alcohol : 13.5%

➤ 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



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



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



L'authenticité affirmée

'La Minuette' est un rosé d'assemblage issu du terroir calcaire de La Livinière. Sa couleur pâle et son bouquet floral sont un hommage à la variété de rose « Minuette », la première plantée en 1982 au Kenya par Tim Ford, pendant 25 ans producteur de roses en Afrique. Vin mémoire et vin d'avenir, La Minuette porte les valeurs du domaine qui s'inscrivent entre tradition et modernité.

Championing authenticity

'La Minuette' blended rosé comes from La Livinière limestone terroir. Its pale colour and floral bouquet represent the 'Minuette' variety of rose planted in Kenya by Tim Ford in 1982, during his 25 years of rose production in Africa. A nod to both the past and the future, La Minuette exemplifies estate values of tradition and modernity.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Le millésime 2025 s'inscrit dans la même élégance provençale que les millésimes précédents, avec une robe rose pâle délicate et lumineuse. Le nez, frais et aérien, dévoile de jolis arômes de petits fruits rouges et de pêche de vigne, apportant une sensation immédiate de finesse. En bouche, l'équilibre est remarquable : la framboise et la groseille s'expriment avec précision dans une texture élégante et rafraîchissante. La finale, subtilement twistée par une acidité salivante, prolonge la dégustation avec légèreté et délicatesse.

The 2025 vintage continues in the same elegant Provençal style as previous years, with a delicate, luminous pale pink colour. The nose is fresh and airy, revealing attractive aromas of red berries and vine peach, delivering an immediate sense of finesse.

The balance is remarkable; raspberry and redcurrant express themselves with precision in an elegant, refreshing texture. The finish, subtly lifted by mouth-watering acidity, extends the tasting experience with lightness and delicacy.

Commentaires / Comments

"A joyful, fruity and supple rosé showing orange peel, red currants and mild spices on the nose. Medium-bodied with fresh acidity and a vivid, tangy character on the palate. A delicious, mouthwatering finish. From organically grown grapes." 90pts, James Suckling, 20 Feb. 2025, La Minuette 2024

"Pale, elegant, classy. Tingling with life, a spine of cuttlefish-skeleton minerality and texture, and white-peach fruit. Full-bodied acidity etched with sweet citrus." 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 30 August 2023, La Minuette 2022
"(...) a summer-dawn rose-garden perfume, petals drenched with dew, and the smell of wet grass pressed under bare feet. It tastes of salted doughnut peaches, white-peach skin, ground cumin, blood orange, rose hips and forest floor. (...)" 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 28 June 2022, La Minuette 2021

"Fresh, floral and bursting with sweet strawberry touches. This has aromas of bright summer fruits on the nose followed by raspberry, strawberry, grapefruit and lime zest on the palate underpinned by subtle touches of stony minerality. (...)" 89pts, Decanter, 3 Feb. 2021, La Minuette 2019

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Cinsault

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Mourvèdre : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Grenache : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Cinsault : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Récolte en partie à la main en cagettes, en partie machine – Pressurage direct – Vinification sans soufre entre 14°C et 18°C.

One part hand picked in crates and the other part by harvesting machine – Direct pressing – Sulphur-free vinification between 14°C to 18°C.

Elevage / Ageing

Assemblage – Élevage sur lies fines pendant 3 mois – Mise en bouteille.

Blending – On fine lees for 3 months – Bottling.

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 12%

➤ pH : 3.19

➤ Acidité totale en H2SO4 : 4.05g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 6.20g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 3.4g/L

Notes

.....

.....

.....

.....



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



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



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'Aéropostale qui, dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The 'Flying Solo' range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe pourpre intense aux reflets violine révèle une belle profondeur et annonce un millésime généreux. Le nez, gourmand et expressif, évoque le sirop de cassis et la confiture de mûre, enrichis de touches de myrtille et de framboise. Le poivre Timut apporte une fraîcheur végétale raffinée, prolongée par des nuances de réglisse fraîche et de barre de Zan.

En bouche, le vin se montre ample et généreux, porté par des tanins encore structurants qui donnent relief et profondeur à la matière. Les fruits noirs dominent largement la dégustation avant une finale persistante sur la réglisse, offrant un équilibre séduisant entre gourmandise et fraîcheur végétale.

The intense purple color with violet highlights reveals beautiful depth and promises a generous vintage.

The nose, rich and expressive, evokes blackcurrant syrup and blackberry jam, enriched with hints of blueberry and raspberry. Timut pepper brings a refined vegetal freshness, extended by nuances of fresh licorice and Zan candy.

On the palate, the wine is full-bodied and generous, supported by tannins that still provide structure, giving the wine depth and complexity. Dark fruits dominate the tasting experience before a lingering finish of licorice, offering a seductive balance between richness and herbal freshness.

Commentaires / Comments

"Shows good purity and focus, featuring abundant cherry and black-berry fruit, with mineral, herb, and spice details. Grenache and Syrah." Wine Spectator, 87 pts

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 60% Grenache, 40% Syrah

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateaux calcaire / Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Vinification traditionnelle pour le Grenache
- Macération courte à basse température pour la Syrah
- Traditional vinification for Grenache
- Short maceration at low temperature for Syrah

Elevage / Ageing

- Sur lies fines
- Assemblage
- Filtration stérile avant mise en bouteille
- On fine lees
- Blending
- Sterile filtration prior to bottling

Analyse / Analysis

➤ **Alcool / Alcohol** : 13.5%

➤ **pH** : 3.68

➤ **Acidité totale en H2SO4** : 2.94g/L

➤ **Total Acidity in Tartaric Acid** : 4.16g/L

➤ **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 1.3g/L

Notes :

.....

.....

.....



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



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'Aéropostale qui, dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The 'Flying Solo' range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe rose pâle éclatante, brillante, aux reflets saumonés qui soulignent sa finesse.

Le nez, très floral, s'ouvre sur l'acacia et la fleur de sureau, avec à l'aération de délicates nuances de fruits des bois et de pamplemousse, toujours dans la retenue et l'élégance.

En bouche, l'attaque vive et acidulée apporte une fraîcheur immédiate. La framboise et le pamplemousse frais s'expriment avec précision, tandis que le milieu de bouche gagne en ampleur et enveloppe le palais.

La finale, portée par une acidité salivante et parfaitement maîtrisée, prolonge le plaisir.

A bright, brilliant pale pink colour and salmon-pink highlights that emphasise its finesse.

The nose is very floral, opening with acacia and elderflower, followed by delicate nuances of wild berries and grapefruit, always with restraint and elegance. On the palate, the lively, tangy attack brings immediate freshness. Raspberry and fresh grapefruit express themselves with precision, while the mid-palate gains in fullness and envelops the palate.

The finish, carried by a mouth-watering and perfectly controlled acidity, prolongs the pleasure.

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Terrasses argilo-calcaire / Limestone terraces with clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage direct
- Fermentation entre 12° et 16°C
- Direct pressing
- Fermentation between 12° and 16°C

Elevage / Ageing

- Sur lies fines pendant 3 mois
- Soutirage
- Assemblage
- Collage
- Mise en bouteille
- On fine lees for 3 months
- Racking
- Blending
- Fining
- Blotting

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 12.5%

➤ pH : 3.48

➤ Acidité totale en H2SO4 : 3.90g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 5.97g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.4 g/L

Notes

.....

.....

.....



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



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'Aéropostale qui, dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The 'Flying Solo' range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe jaune pâle brillante, lumineuse et séduisante. Le nez, très expressif et éclatant, s'ouvre sur une poire Williams intense, accompagnée de fleurs blanches et d'une délicate touche de zeste de pamplemousse qui apporte fraîcheur et dynamisme. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, dominée par les agrumes. La poire verte s'impose ensuite, portée par un milieu de bouche généreux où se mêlent pêche et notes citronnées. La finale, acidulée et persistante, s'étire avec élégance sur une nuance minérale de pierre à fusil.

A bright, luminous pale yellow hue with immediate appeal. The nose is highly expressive and vibrant, opening with intense Williams pear, complemented by white blossom notes and a delicate touch of grapefruit zest that brings freshness and lift. On the palate, the attack is lively and crisp, dominated by citrus. Green pear then comes to the fore, supported by a generous mid-palate where peach and lemon notes intertwine. The finish is tangy and persistent, stretching elegantly into a subtle flinty minerality.

Commentaires / Comments

"This is a relatively simple but successful blend of Grenache Blanc and Viognier, fresh and fruity, showing linden, apricot and herbs. Quite pretty." The Buyer (JK), April 2022

"A fresh, easy-sipping white, with peach, pineapple and apple fruit, focused by lively energy through the mineral, spice and heather notes on the finish. (...)" 88pts, Wine Spectator, Jan. 31 - Feb. 29 2020

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Terrasses argilo-calcaire / Limestone terraces with clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Élevage sur lies fines
- Pneumatic press
- Cold fermentation
- Ageing on lees

Elevage / Ageing

- Sur lies fines en cuves inox
- Assemblage
- Filtration stérile avant mise en bouteille
- On the lees in stainless steel tanks
- Blending
- Sterile filtration prior to bottling

Analyse / Analysis

- Alcool / Alcohol : 12.5%
- pH : 3.36
- Acidité totale en H2SO4 : 3.84g/L
- Total Acidity in Tartaric Acid : 5.88g/L
- Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.7g/L

Notes

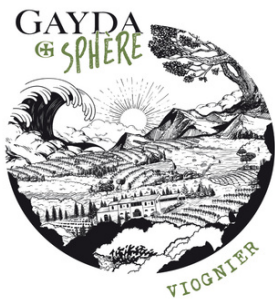
.....

.....

.....



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



Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Robe jaune pâle aux reflets argentés marquée par la finesse et la luminosité. Le nez, expressif et charmeur, s'ouvre sur l'abricot frais, complété par de délicates notes de clémentine corse qui apportent une fraîcheur ensoleillée. En bouche, l'attaque douce et ronde évolue sur des saveurs d'orange, avant de laisser apparaître une légère amertume de pamplemousse en fin de bouche. La finale, élégante et persistante, s'étire sur des notes de bâton de réglisse qui prolongent la dégustation avec fraîcheur. Un Viognier délicat et équilibré.

A pale yellow colour with silver highlights, marked by finesse and luminosity. The expressive and charming nose opens on fresh apricot, complemented by delicate notes of Corsican clementine that bring a sun-kissed freshness. On the palate, the soft and rounded attack unfolds into flavours of orange, before revealing a gentle grapefruit bitterness on the close. The finale is elegant and persistent, lingering on subtle liquorice root notes, that extend the tasting with freshness. A delicate and well-balanced Viognier.

Commentaires / Comments

"(...) Made in a fresh rather than rounded style and showing lots of apricot and peach on a dry, firm palate. Good firm structure and balanced acidity." **The Buyer (JK), April 2022, Collection Viognier 2021**

"Clear nose, like the clean notes of a flute. Fresh and well-balanced, with all the varietal correctness you could possibly ask for from 100% Viognier from Languedoc: ripe peach, almond, bay leaf. Very well-proportioned in terms of fruit, acidity and alcohol - not easy to achieve with Viognier. (...)" **Jancis Robinson (TC), May 2021, Collection Viognier 2020**

911100 "Textbook Viognier character from innovative Languedoc producer Gayda - Unusual in a basic varietal range. Apricot, peach, a touch of mango muskiness, perfumed and balanced with a surprisingly long finish. Well priced and widely available. Just the wine you need with a Friday night Korma." **Decanter (FB), February 2021, Collection Viognier 2019**

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Viognier

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Calcaire/Limestone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C.

Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C.

Elevage / Ageing

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

6 months on fine lees before blending and bottling.

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 13%

➤ pH : 3.46

➤ Acidité totale en H₂SO₄ : 3.74g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 5.72g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.9g/L

Notes :

.....

.....

.....

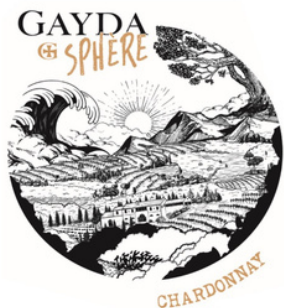
.....

.....

.....



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



Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe scintillante, jaune pâle aux reflets verts, promesse d'une grande fraîcheur.

Au nez, le citron mûr et la pomme Granny Smith dominant, rejoints à l'aération par des touches exotiques d'ananas frais et une nuance d'amande qui apporte une touche d'élégance.

La bouche, vive et incisive, dévoile une tension remarquable : l'acidité cristalline porte une aromatique fraîche où se mêlent citron croquant, banane acidulée et fruits exotiques frais. La finale, subtilement saline, étire la dégustation avec éclat et précision.

A sparkling, pale yellow colour with green highlights, promising great freshness.

The nose is dominated by ripe lemon and Granny Smith apple, followed by exotic touches of fresh pineapple and a hint of almond that adds a touch of elegance.

The palate is lively and incisive, revealing remarkable tension: the crystalline acidity carries a fresh aroma blending crisp lemon, tart banana and fresh exotic fruits. The subtly salty finish prolongs the tasting experience with brilliance and precision.

Commentaires / Comments

"Honeysuckle and citrus blossom lead into clean, plump apricot and peach, with some rounded texture from bâtonnage and a subtle toasted hazelnut character from the portion of the blend, around 20 to 30 percent, that sees some one-year-old oak." **The Buyer (DK), February 2021**

"Quite mild and melony on the nose. Less obvious acid than many Limoux Chardonnays. Hint of sweet alcohol on the end." **Jancis Robinson**

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Chardonnay

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateau calcaire / Limestone plateau)

Malepère (Grès calcaire / Sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Pressurage pneumatique – Débourbage à froid – 20% fermentation en fût d'un an et 80% fermentation en cuve inox entre 14°C et 16°C.

Pneumatic Press – Cold Settling – 20% fermentation in one year Oak barrels and 80% fermentation in stainless steel vats between 14°C and 16°C.

Elevage / Ageing

Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois pour la partie en fût – Assemblage et mise en bouteille.

On the lees with "Bâtonnage" during 6 months for the barrels – Blending and Bottling.

Analyse / Analysis

> **Alcool / Alcohol** : 13.5%

> **pH** : 3.46

> **Acidité totale en H2SO4** : 4.04g/L

> **Total Acidity in Tartaric Acid** : 6.18g/L

> **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 1.1g/L

Notes

.....

.....

.....

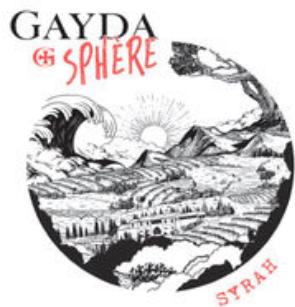
.....

.....

.....



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



Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe cerise noire, intense et profonde, séduit par sa belle brillance et ses reflets violine éclatants. Le nez, d'une grande générosité, dévoile des arômes de cassis, de burlat et de mûre fraîche. À l'aération, le bouquet gagne en complexité avec des notes de poivre rose, une délicate touche de torréfaction et une nuance presque mentholée d'eucalyptus qui apporte beaucoup d'élégance et de fraîcheur. En bouche, l'attaque douce et soyeuse s'ouvre sur les fruits noirs avant d'évoluer vers une matière plus persistante et structurée, relevée par des notes de grain de café et de tabac blond. La finale, profonde et fumée, s'appuie sur des tanins encore marqués qui donnent au vin relief et potentiel de garde. Un très beau millésime de Syrah, intense, racé et parfaitement équilibré.

The deep, intense black cherry color captivates with its beautiful brilliance and vibrant purple highlights. The nose, remarkably generous, reveals aromas of blackcurrant, Burlat cherry, and fresh blackberry. Upon aeration, the bouquet gains complexity with notes of pink pepper, a delicate hint of roasted coffee, and an almost minty nuance of eucalyptus that lends great elegance and freshness. On the palate, the soft, silky attack opens with black fruit before evolving into a more persistent and structured body, enhanced by notes of coffee beans and blond tobacco.

Commentaires / Comments

"(...) vibrant, fresh, peppery, red-fruited expression of altitude Syrah. Polished, there's subtle oak, but the sensual spice is fruit-driven." The Buyer (DK), February 2021, Collection Syrah 2019

* vin très réussi. « Pourpre brillant à reflets violines, il dévoile un nez et caractéristiques de cassis et de violette. En bouche, une solide charpente soutient une matière ample. »

***1 étoile Guide Hachette**

"Vincent Chansault (the winemaker) is a big fan of the Rhône. Very good structure. Cool and sleek and very polished. Very, very fresh. Very un-Languedoc!" 17/20 Jancis Robinson

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Syrah

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

La Livinière (Calcaire/Limestone) 80%

Roussillon (Schiste/Schist) 20%

Procédé de Vinification / Vinification Process

Macération préfermentaire à froid pendant une semaine – Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50% fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération post fermentaire avant pressurage.

Cold soak for one week – Natural fermentation for 50% at 26°C to 28°C and 50% inoculated fermented at 22°C to 24°C followed by a week of post fermentation maceration prior to pressing.

Eleavage / Ageing

10% en fût de 3 ans et plus pendant 9 mois – 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois – Assemblage et mise en bouteille.

10% in 3 year and more oak barrels for 9 months – 90% in vats on fine lees for 9 months – Blending and bottling.

Analyse / Analysis

➤ **Alcool / Alcohol** : 13.5%

➤ **pH** : 3.86

➤ **Acidité totale en H2SO4** : 2.95g/L

➤ **Total Acidity in Tartaric Acid** : 4.51g/L

➤ **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 0.60g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe rubis éclatante, empreinte de jeunesse, et une limpidité parfaite, qui font de ce vin un véritable joyau dans le verre.

Le nez est très aromatique et dévoile des notes gourmandes de cerise et de framboise, tout en délicatesse. À l'aération, quelques notes subtiles de bâton de cannelle viennent enrichir cette palette aromatique.

En bouche, les tanins sont fondus, mais la matière est bien présente, offrant une structure de bouche remarquable. L'attaque sur la fraise des bois, évolue rapidement vers une explosion d'épices douces et de cacao. La finale, marquée par des saveurs de moka et de fève tonka, se révèle complexe et délicate, offrant une belle longueur et une profondeur subtile.

A brilliant, youthful ruby colour and perfect clarity makes this wine a real jewel in the glass.

The nose is highly aromatic, revealing delicate notes of cherry and raspberry. When aired, subtle notes of cinnamon stick enrich the aromatic profile.

On the palate, the tannins are mellow, but the body is very present. The attack of wild strawberries quickly evolves into an explosion of sweet spices and cocoa. The finish, marked by flavours of mocha and tonka bean, is complex and delicate, offering great length and subtle depth.

Commentaires / Comments

"There are just a handful of people making decent Pinot in the Languedoc and Gayda's Vincent Chansault is one of them. It's a celebration of Pinot's prettiness, a whorl of strawberry and raspberry fruit set into a gentle clasp of sweet, see-through tannins. It's not trying to be complex or magnificent, but it is totally charming, scoring a slam dunk on drinkability. Gluggalicious Pinot at the most outrageous price!" **16.5, Jancis Robinson (TC), September 2025,**

Gayda-Sphère Pinot 2024

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Pinot Noir

Millésime / Vintage 2024

Procédé de Vinification / Vinification Process

Terroir frais de l'ouest Audois - Vinification sans soufre ajouté - Fermentation à basse température - Légères remontages - Macération préfermentaire à froid pendant 10 jours.

Fresh terroir of western "Aude"- Vinification without added sulphur - Low temperature fermentation - Light pumpover - Cold soak for 10 days.

Eleavage / Ageing

Eleavage en cuve inox 6 mois sur lies fines - Mise en bouteille.

Ageing in stainless steel tanks on fine lees - Fining.

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 12.5%

➤ pH : 3.64

➤ Acidité totale en H₂SO₄ : 3.83g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 4.33g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.40g/L

Notes

.....

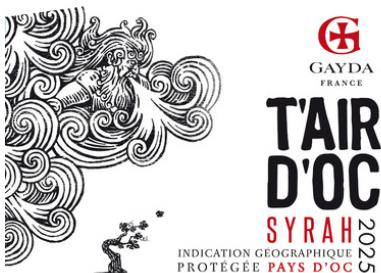
.....

.....

.....



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



'Le Nouveau Monde' fièrement enraciné
Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais. Ce face-à-face improbable de cépages marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

*When New World spirit takes hold
A New World spirit has been breathed into this range of single varietal wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Syrah and Sauvignon, the improbable confrontation of grape varieties and wine profiles, symbolise Domaine Gayda's origins and the fusion of two worlds, Old and New.*

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe rouge intense et profonde annonce un vin droit et franc. Le nez s'exprime sur la framboise écrasée, la mûre et la cerise griotte, avec une touche minérale évoquant la pierre à fusil. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité marquée qui donne beaucoup de fraîcheur. La matière reste accessible, avec des tanins présents et encore un peu anguleux. La finale, épicée, conserve une belle buvabilité. Un vin direct, frais, à boire sur la jeunesse.

The deep, intense red colour announces a straightforward, honest wine. The nose expresses crushed raspberry, blackberry and morello cherry, with a mineral touch reminiscent of flint. On the palate, the attack is lively, driven by pronounced acidity that brings plenty of freshness. The structure remains accessible, with present tannins that are still slightly angular. The spicy finish retains excellent drinkability. A direct, fresh wine best enjoyed in its youth.

Commentaires / Comments

"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean." Wine Spectator

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Syrah

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateaux calcaire / Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur
- 1/3 en macération carbonique
- Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness
- 1/3 carbonic maceration

Elevage / Ageing

- Sur lies fines pendant 6 mois
- On fine lees for 6 months

Analyse / Analysis

- > Alcool / Alcohol : 13.5%
- > pH : 3.81
- > Acidité totale en H2SO4 : 2.71g/L
- > Total Acidity in Tartaric Acid : 4.15g/L
- > Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.3g/L

Notes

.....

.....

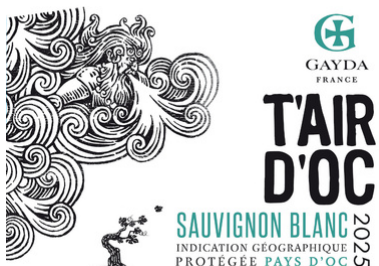
.....

.....

.....

.....





'Le Nouveau Monde' fièrement enraciné
Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais. Ce face-à-face improbable de cépages marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

When New World spirit takes hold

A New World spirit has been breathed into this range of single varietal wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Syrah and Sauvignon, the improbable confrontation of grape varieties and wine profiles, symbolise Domaine Gayda's origins and the fusion of two worlds, Old and New.

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe jaune pâle aux reflets argentés et dorés séduit par sa belle brillance et sa grande limpidité. Le nez, vif et rafraîchissant, s'exprime sur le pamplemousse et les zestes de citron vert, complétés par de délicates notes d'acacia et une touche végétale discrète. En bouche, le vin gagne en gourmandise et en expression méditerranéenne : l'attaque est fraîche, puis le milieu de bouche dévoile une aromatique exotique mêlant ananas frais, pomme verte, citron et pamplemousse. L'équilibre entre rondeur et acidité est parfaitement maîtrisé, offrant une finale fraîche et salivante. Un Sauvignon lumineux, gourmand et expressif, qui conjugue vivacité et soleil avec justesse.

A pale yellow colour with silver and golden highlights, appealing for its bright brilliance and crystal clarity. The nose is lively and refreshing, revealing grapefruit and lime zest with acacia notes and a discreet vegetal touch. On the palate, the wine gains generosity and Mediterranean expression: the attack is fresh, followed by a mid-palate that unveils exotic aromas of fresh pineapple, green apple, lemon and grapefruit. The balance between roundness and acidity is perfectly mastered, leading to a fresh, mouth-watering finish. A bright, generous and expressive Sauvignon, combining vibrancy and sunshine with precision.

Commentaires / Comments

"Sauvignon récolté à bonne maturité avec de la longueur. Équilibré, c'est un vin de charme."
Bettane & Dessauve

"Le nez est d'un accueil chaleureux, la bouche sur un très bon équilibre de zeste d'agrumes, frais à boire."

Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'OC

Cépage / Variety Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Terrasses argilo-calcaire / *Limestone terraces with clay*)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Maturation sur lies fines
- *Pneumatic press*
- *Cold Fermentation*
- *Ageing on lees*

Elevage / Ageing

- Sur lies fines en cuve inox
- *On the lees in stainless steel tanks*

Analyse / Analysis

- **Alcool / Alcohol** : 12%
- **pH** : 3.26
- **Acidité totale en H₂SO₄** : 4.64g/L
- **Total Acidity in Tartaric Acid** : 7.10g/L
- **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 1.1g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



'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

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 :

0 56 mg/L 63mg/L Freestyle Blanc 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
--	---	---



DOMAINE
GAYDA

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



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