



DOMAINE
GAYDA

DOSSIER DE PRESSE





DOMAINE GAYDA EN QUELQUES MOTS

Au cœur du Languedoc, Domaine Gayda est un domaine à nul autre pareil. Une histoire singulière, des vignerons passionnés, des terroirs complémentaires, des vins en toute liberté et une vision décomplexée de la création de vins et de la plantation de vignobles. Retour sur un savant assemblage et sur la saga du Domaine Gayda qui s'écrit depuis 20 ans, comme un vent du Nouveau Monde sur l'Aude viticole.

UN ÉTAT D'ESPRIT

Liberté, expérimentation, (bio)diversité, innovation : ces mots siéent à merveille au Domaine Gayda, ce domaine languedocien né il y a 20 ans. Un domaine qui s'est installé au cœur de la Malepère et se déploie du Minervois à l'arrière-pays catalan, mais sur lequel souffle un vent du Nouveau Monde et quelques rythmes d'Afrique.

Né d'amitiés et de rencontres mais surtout d'une passion commune pour le vin, Domaine Gayda incarne une aventure atypique et singulière.

Né d'amitiés et de rencontres mais surtout d'une passion commune pour le vin, Domaine Gayda incarne une aventure atypique et singulière. Une aventure humaine tout d'abord, dans la complémentarité de ses fondateurs qui se sont rencontrés en Afrique du Sud. Une aventure ensuite dans l'idée un peu folle de créer, *ex nihilo*, un domaine dans ce Languedoc du vin en ébullition et réinvention. Enfin, une aventure viticole dans cette volonté farouche de faire du vin un peu différemment, hors des sentiers battus, loin des

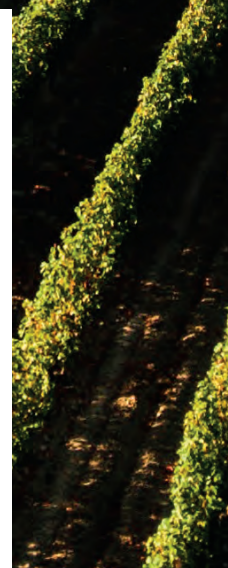
codes et des diktats des appellations, au plus proche du terroir mais selon une inspiration un brin iconoclaste. Domaine Gayda, au-delà des aventures dans l'aventure, incarne un état d'esprit, un peu frondeur, fait de mémoire et d'innovation.

La cuvée phare du Domaine Gayda s'appelle Chemin de Moscou. Si ce nom intrigue et suscite mille idées, il fait référence au nom cadastral des parcelles de Brugairolles. Un clin d'œil à « l'arbre de Moscou », foudroyé depuis, qui servait de repère aux aviateurs de l'Aéropostale qui survolaient l'Aude en partant vers l'Afrique... Domaine Gayda, c'est aussi le Chenin Blanc avant tout le monde sur le calcaire languedocien, les assemblages inédits, le bio, les jarres et les prémices de l'œnotourisme quand personne ne s'en souciait trop, la liberté d'imaginer des vins à partir d'une page blanche mais inspirée. Inspirée, parfois, d'ailleurs, des vignobles de France et du monde, mais surtout des idées fortes de ces vignerons atypiques et des atouts de ce Languedoc unique et pluriel.



UN DOMAINE UNE HISTOIRE

En 2023, Domaine Gayda célèbre ses 20 ans. Deux décennies d'une aventure viticole atypique, rythmée de grandes dates et de nouveaux projets. L'histoire est connue mais mérite, avec le recul, la relecture. Domaine Gayda, c'est avant tout une rencontre - trois hommes aux parcours atypiques -, un rêve - créer un domaine viticole -, et un lieu, ou plutôt deux : le Languedoc-Roussillon où Domaine Gayda déploie ses vignes et ses vins, et l'Afrique du Sud qui a scellé le partenariat entre les trois fondateurs et fait mûrir le projet et fait encore souffler un peu d'air du Nouveau Monde sur Brugairolles.





TEMPS FORTS ET MOMENTS CLEFS DE L'AVENTURE GAYDA

2003

C'est l'année où tout commence vraiment, le domaine est créé, *ex nihilo*. 2003, c'est la plantation à Brugairolles des premières Syrah. Quand la vigne remplace le tournesol. Quand la construction du chai commence.

2004

Le chai est livré, Cabernet Franc et Chenin Blanc sont plantés, 6 hectares de vignes sur l'AOP Minervois La Livinière sont achetés.

2006

Le concept d'œnotourisme s'invite dans le Languedoc et c'est au Domaine Gayda évidemment ! Un restaurant au milieu des vignes et quatre gîtes dans le mas historique incarnent une certaine vision, novatrice alors, de la viticulture et de l'art de vivre.

2007

La première cuvée, qui deviendra emblématique, du Chemin de Moscou, millésime 2004, est commercialisée. La success-story atypique se concrétise.

2008-2011

Trois ans, entre le début de la conversion bio et l'obtention de la certification. Une démarche, là aussi, pionnière à l'époque et inspirée des pratiques du Nouveau Monde et des activités précédentes de Tim Ford et Vincent Chansault.



2013

Le chai, devenu trop petit, s'agrandit et accueille les premiers œufs béton pour diversifier l'élevage des vins du Domaine Gayda.

2017

Achat de 18 hectares en Roussillon, qui étendent la surface de vignes en propre du Domaine Gayda. Ces raisins du Roussillon étaient déjà achetés sur pied pour élargir la palette des terroirs dans les vins du domaine.

2019

Acquisition de 15 hectares à Latour de France, en Syrah et Grenache pour peaufiner encore les assemblages maison.

2022-2023

Un nouvel entrepôt logistique et un nouveau chai à barriques ont été construits et mis en service afin d'augmenter la capacité de stockage et le vieillissement du vin.

À LA VIGNE ET AU CHAI

De la page blanche du départ à aujourd'hui, la saga du Domaine s'écrit dans les vignes et dans la cave tout autant que dans la philosophie, à la fois visionnaire et instinctive, de ses fondateurs. Terroirs, conversion bio ou biodynamie, vinifications inspirées et l'assemblage érigé comme une marque de fabrique : Domaine Gayda trace son chemin millésime après millésime.



LES 4 TERROIRS DU DOMAINE GAYDA

« Après 20 ans de recherche, on a trouvé les quatre terroirs du Domaine Gayda » affirment Tim Ford et Vincent Chansault, fiers de cette mosaïque de terroirs qui forgent l'identité des vins de la maison. Quatre terroirs très qualitatifs, réunis au gré des acquisitions successives et répartis entre Aude, Hérault et Pyrénées-Orientales.

- **À Bruguairolles**, des grès calcaires, avec de la Syrah, du Cabernet Franc, du Chenin Blanc, du Sauvignon et du Viognier,
- **Sur la Livinière**, le causse calcaire accueille Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan et Viognier,
- **À Latour de France**, des gneiss et du granit, exposition sud-ouest, avec de la Syrah, du Grenache et du Carignan,
- **Au Col de la Dona**, du schiste, plein sud, face à la mer, planté de Syrah et de Grenache

Cette diversité de terroirs, et d'influences climatiques allant de l'océanique au méditerranéen en passant par la montagne, tisse celle des vins mais incarne aussi la richesse de cette région viticole méridionale. Et c'est surtout un terrain de jeu formidable pour ces vignerons nouvelle vague qui aiment imaginer des cuvées singulières et affiner sans cesse le style Gayda.



VIGNES ET BIODIVERSITÉ

Au plus proche de la nature et du terroir : cette tendance de fond dans la viticulture d'aujourd'hui s'est très tôt révélée être une évidence au Domaine Gayda. Dès 2008, le vignoble, encore en construction, amorce sa conversion vers le bio, avec une certification officielle en 2011. Sans être érigée comme un dogme, la biodynamie s'invite aussi dans les pratiques culturelles. Si les plantations de différents cépages se poursuivent sur les quatre terroirs d'exception du Domaine Gayda, l'objectif est aussi de diversifier les cultures. En 2019, une truffière d'1,5 hectare a été plantée et un hectare d'oliviers produit déjà une huile d'olive que savourent fondateurs et salariés. Mais au Domaine Gayda, on aime innover et se réinventer et différentes plantations, amandiers et pistachiers, sont évoquées pour un futur proche.

DES VINIFICATIONS DANS L'AIR DU TEMPS

Les vins du Domaine Gayda ont un « style » reconnu et apprécié, fruit d'un travail minutieux et précis, d'un savant mélange entre terroir et tendance, d'un équilibre subtil entre fruit et fraîcheur, entre buvabilité et potentiel de garde. « *Nous faisons des vins qui nous plaisent mais qui s'adaptent aussi au marché. Nous ne cherchons pas à faire des vins intellectuels, élitistes. Nous avons à cœur de faire des vins plaisir, agréables à boire jeunes mais qui peuvent vieillir jusqu'à 15 ans. Nos vins sont réputés pour conserver une certaine fraîcheur mais notre style évolue aussi, vers plus de fruit, plus de finesse même si nous conserverons toujours notre patte et nous tenons à nos foudres de Bourgogne. Même après 20 ans, nous expérimentons sans cesse, les vinifications se font au feeling, sans filet ou presque : une fois par an, cette adrénaline est importante, et c'est l'ADN de la maison* » explique Vincent Chansault, le Winemaker originaire du Val de Loire.

DE LA VENDANGE À L'ÉLEVAGE : LE PROCESS DU DOMAINE GAYDA

- Étudier les possibilités de vendanges mécaniques pour gagner du temps face à une chronologie des vendanges de plus en plus aléatoire, pour récolter rapidement un raisin le plus frais possible donc en matinée ;
- Une recherche de la juste maturité pour faire des vins sur le fruit, qui conservent de la fraîcheur ;
- Des vinifications parcellaires, en grappes entières avec des levures indigènes ;
- Des élevages affirmés et diversifiés, sous bois en fût et foudres, mais aussi avec des œufs en béton et des jarres en terre cuite ;

- La volonté d'aller vers des vins plus naturels, en réduisant le soufre, le bois, pour exprimer au mieux le fruit et le terroir ;
- Un fin et minutieux travail d'assemblage, marque de fabrique des vins du Domaine Gayda, pour extraire la quintessence du mariage entre les terroirs, les cépages et les modes d'élevage.

DOMAINE GAYDA ET LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Sécheresse, gel, dates des vendanges aléatoires, des zones qui deviennent arides : la viticulture fait face de front au changement climatique. « *Cela va devenir de plus en plus compliqué. S'adapter au changement climatique est un focus fort de notre travail d'aujourd'hui et de demain. Il y a 20 ans quand on a commencé, on ne se posait pas ces questions là, maintenant elles déterminent nos choix mais au-delà, elles guident notre éthique de travail. L'irrigation de la vigne n'est par exemple pas une priorité alors que l'eau est également un enjeu majeur* » affirment Tim Ford et Vincent Chansault.

S'adapter, innover est par contre une priorité. Et pour cela, Domaine Gayda a fait des choix stratégiques qui portent leurs fruits. Récolter à la machine permet de gagner en réactivité, rapidité et de rentrer le raisin avant les fortes chaleurs de la journée. La diversité des terroirs permet de compenser les aléas climatiques en allant par exemple vers des terroirs plus frais pour conserver la fraîcheur souhaitée dans les vins ou vers des terroirs plus hauts pour être moins sensible au gel. Tout en conservant les mêmes cépages mais en plantant sur des terroirs différents. Autre approche : miser sur la biodiversité et la complémentarité des cultures. Planter des haies dans le vignoble ou se positionner sur la pistache, quand la Californie arrache ses arbres face au manque d'eau...





CUVÉES DE CARACTÈRE

Liberté de l'IGP, diversité des cépages et des terroirs, inspiration née d'ici et d'ailleurs : les vins du Domaine Gayda racontent chacun un pan de l'histoire de ce domaine singulier. Avec toujours cette volonté de tracer son chemin, de se laisser guider par l'envie de faire un bon vin mais souvent différent de ce qu'on attend de tel terroir, de tel cépage.



CUVÉES PHARES ET NOUVEAUTÉS



Villa Mon Rêve

Seule cuvée sous appellation (La Livinière), la Villa Mon Rêve raconte une (belle) histoire et se classe comme le « grand vin » du Domaine Gayda. Cette histoire, c'est celle d'une petite maison au fond de la combe dans le Minervois, construite par le premier propriétaire pour son épouse convalescente. Magie des lieux, de la nature et des vignes, la guérison vint et la villa fut baptisée « Mon Rêve ». Le rêve devint viticole quand une parcelle de vieilles Syrah y donna le vin dont Tim, Vincent et Anthony rêvaient. Une Syrah élégante toute en finesse et en puissance.



Chemin de Moscou

La cuvée Chemin de Moscou créée en 2004, est l'alpha et l'oméga du Domaine Gayda : elle assemble des vieilles vignes de Syrah de La Livinière avec leur pendant sur granit de Latour de France en Roussillon ; des Cinsault et Grenache issus de raisins de La Livinière, du Roussillon. Avec son drôle de nom Chemin de Moscou, cette cuvée best-seller revendique une histoire fortement locale : celle de l'arbre de Moscou qui a donné son nom cadastral aux parcelles du Domaine Gayda, à Brugairolles. L'histoire raconte que les aviateurs de l'Aéropostale qui survolaient les vignes de ce village sur l'axe Toulouse-Barcelone aux lendemains de la première guerre mondiale, s'en servaient comme repère.



Altre Cami

Signifiant « autre chemin » en catalan, une autre vision. Ce projet reflète les différentes voies explorées du point de vue de la vinification. Ce trio de vins, un rouge et deux blancs, est né du désir de mettre en avant les plus belles parcelles du Domaine Gayda en Roussillon et d'exprimer la singularité et la typicité de ces terroirs Catalans.



Figure Libre

Figure Libre ? Libre comme la liberté de miser sur des cépages pas du tout languedociens : Chenin Blanc et Cabernet Franc respectivement pour le blanc et le rouge. Des vignes plantées en 2004 et qui ont parfaitement épousé ce terroir.



Figure Libre Freestyle

Bousculer les codes viticoles, sortir des sentiers battus, tout l'esprit du Domaine Gayda en deux vins, un rouge, un blanc, qui assemblent des cépages en mode freestyle.



La Minuette

La Minuette : un rosé d'assemblage d'esprit languedocien mais dont le nom rend hommage à la première rose plantée par Tim Ford au Kenya dans les années 80, lorsqu'il était horticulteur en Afrique.



En Passant

Cette gamme de vins est un clin d'œil à The Passenger d'Iggy Pop - agité avec une attitude pop-rock, reflétant l'esprit nomade et inventif de Domaine Gayda, à la recherche constante de terroirs inhabituels... nous ne faisons que passer...

GAYDA-SPHÈRE

Quatre vins de cépages qui valorisent Viognier, Chardonnay, Grenache et Syrah, entre tradition et innovation.



Flying Solo

C'est de l'audace en bouteille. Tournant le dos aux cépages internationaux, elle fait la part belle au Grenache, cépage méditerranéen 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.



T'Air d'Oc

Esprit Nouveau Monde pour ces vins mono-cépage (Syrah ou Sauvignon) techniques et pointus.





PORTRAITS **DOMAINE GAYDA**

Si les vins du Domaine Gayda sont souvent des vins d'assemblage, le domaine est un assemblage d'hommes et de parcours, d'histoires et de passion. Né de la rencontre de Tim, Vincent et Anthony en Afrique du Sud, Domaine Gayda poursuit l'aventure aujourd'hui avec un parrain, Anthony Record, et trois hommes de terrain, Tim Ford, Directeur Général, Vincent Chansault, Winemaker, et David Chardron, Responsable Commercial.



ŒNOTOURISME AU DOMAINE

L'Art de vivre et l'expérience œnotouristique font partie intégrante de Domaine Gayda. Pour faire découvrir, partager, échanger cet univers du vin. Avec du personnel dédié et des activités originales et conviviales.

BOUTIQUE, VISITES & DÉGUSTATION

En plus de la Boutique où est proposée l'ensemble de la gamme des vins, Domaine Gayda propose différentes options de visites (cave, vignoble) et dégustations sur rendez-vous.

Parmi les nouveautés :

- Des visites thématiques, autour de la biodiversité et des autres cultures (truffe, oliviers...) du domaine ;
- Une dégustation commentée de vieux millésimes de la cuvée Chemin de Moscou.

ATELIERS

Parce que l'assemblage est la pierre angulaire de la méthode du Domaine Gayda qui tisse des vins inédits et originaux, le domaine propose de s'initier à l'art de l'assemblage et de repartir avec sa propre cuvée. Une expérience ludique et passionnante à faire en individuel ou dans le cadre d'opérations de teambuilding.

RESTAURATION

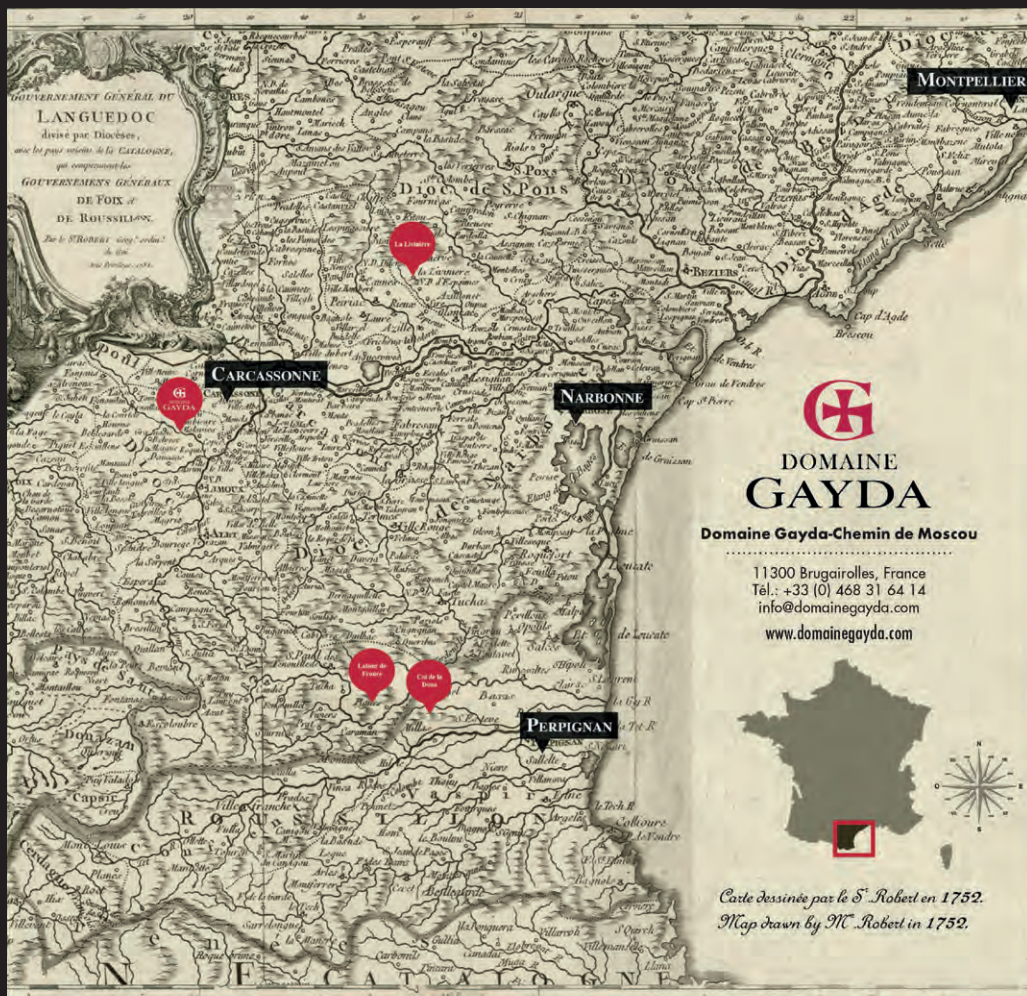
Un restaurant ouvert à l'année accueille les visiteurs pour le déjeuner ou le dîner, autour de grillades et d'une cuisine traditionnelle et de saison. « Les paillottes » dans les vignes accueillent également des événements spéciaux en été.

ÉVÉNEMENTIEL

Domaine Gayda dispose d'espaces pour accueillir des événements publics ou privés, tels que des séminaires et des soirées à thème.



LES VIGNOBLES DOMAINE GAYDA



LES 4 TERROIRS DU DOMAINE GAYDA :

Domaine Gayda, La Livinière, Col de la Dona, Latour de France :

Les vignobles s'étendent à travers le Languedoc et le Roussillon, marqués par une diversité de terroirs « uniques ». Les sélections parcellaires, issues de terroirs calcaire, de grès, granitique ou de schiste assurent une véritable singularité aux vins et sont le témoignage d'une merveilleuse région.

Chemin de Moscou - 11300 Brugairolles
Tél. +33 (0)4 68 31 64 14
www.domainegayda.com

@domainegayda

CONTACT PRESSE SARAH HARGREAVES
IN THE MOOD - LR • AGENCE DE RELATIONS PRESSE
TÉL. +33 (0)4 67 54 70 03 • MOB. +33 (0)6 13 61 17 84
SARAH@INTHEMOODPRESS.COM • WWW.INTHEMOODPRESS.COM