

FIGURE LIBRE CHENIN BLANC

Une gamme qui suit son propre chemin
A range that follows its own path

« Figure Libre » libre de miser sur des cépages non originaires du Languedoc : Chenin Blanc et le Cabernet Franc. Plantés en 2004, nous avons choisi les cépages les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles, *'Figure Libre' epitomises the freedom to focus on grape varieties rarely grown in the Languedoc: Chenin Blanc and Cabernet Franc. In 2004 we planted the grape varieties which we felt would be the best suited, those most able to reveal the expression and the qualities of our Brugairolles sandstone terroir.*

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe jaune dorée très brillante, soutenue et intense, agrémentée de reflets argentés. Sa luminosité éclatante appelle à la dégustation. Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs, dominés par des notes de pâte de coing et de subtiles touches de brioche aux fruits confits. Quelques accents d'écorce de mandarine apportent une fraîcheur bienvenue, harmonieusement mêlés à des notes florales de jasmin et une délicate touche de gousse de vanille fraîche. L'attaque en bouche est intense et expressive, tout en élégance, marquée par une gourmandise relevée d'un zeste de bergamote. La fraîcheur domine tout au long de la dégustation, avec des saveurs vives de pamplemousse. La finale est longue et persistante, sublimée par un soupçon de poivre blanc, apportant une belle dimension épicée. L'équilibre offre une harmonie parfaite entre la richesse aromatique et la fraîcheur.

A very bright, deep, intense golden yellow colour with silver highlights. Its brilliant luminosity is an invitation to taste. The nose reveals aromas of ripe fruit, dominated by notes of quince paste and subtle hints of candied fruit brioche. Accents of mandarin peel add a welcome freshness, harmoniously blended with floral notes of jasmine and a delicate hint of fresh vanilla pod. The attack on the palate is intense and expressive, full of elegance, marked by a sweetness enhanced by a zest of bergamot. Freshness dominates throughout, with lively grapefruit flavours. The finish is long and lingering, enhanced by a hint of white pepper, adding a lovely spicy dimension. The balance offers perfect harmony between aromatic richness and freshness.

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 : 2023

Vignoble / Vineyard :

À 200m d'altitude sur grès calcaires de Brugairolles.
At 200m altitude on sandstone in Brugairolles.

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.

Élevage / 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.

Date des Vendanges / Harvest Date : 07 septembre 2023 07 th September 2023	Mise en bouteille / Bottling Date : 25 juillet 2024 25 th July 2024
Alcool / Alcohol : 12.5 %	pH : 3.19
Acidité totale en H2SO4 : 3.82 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.84 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.37 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10
Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

