

FIGURE LIBRE CABERNET FRANC

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



Nous l'avons appelé « Figure Libre » car nous avons choisi la liberté de création et d'expression en associant la douceur ligérienne au caractère languedocien.

Loin des règles de l'appellation, nous avons planté en 2004 les cépages qui nous ont semblé être les plus adaptés, les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles, fait de grès calcaire. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc, peu implantés dans la région, proviennent du Val de Loire, région d'origine de Vincent Chansault, notre winemaker.

We called it "Figure Libre" because we have chosen the freedom of creation and expression, combining the subtleness of the Loire with the bold character of the Languedoc.

Away from the rigours of the appellation, 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. Cabernet Franc and Chenin Blanc, rarely grown in the region, originate from the Loire Valley, home of Winemaker Vincent Chansault.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Jolie robe pourpre et intense aux reflets rouges.

Le premier nez, délicatement caramélisé, nous annonce un élevage en futs de chêne totalement maîtrisé. À l'aération, ce Cabernet Franc s'exprime avec une belle intensité variétale : framboise, cassis, poivron vert, ...et quelques notes mentholées.

La bouche est fraîche et végétale avec des tanins encore présents ainsi que des notes de cacao torréfié.

A lovely, intense purple colour with red highlights.

On the nose it explodes with varietal intensity: raspberry, blackcurrant, green pepper, ...and some mentholated aromas. A delicate caramelisation shows a careful and skilful use of oak barrels.

The palate is fresh and vegetal with soft tannins still present as well as notes of roasted cocoa.

Commentaires / Comments :

"(...) It's redcurrants so ripe that a sip is like a teaspoon of redcurrant jam, but the acidity is the violin that cuts through the sweetness with taut, long strings. It's a kohl pencil thickly lining the curve under smoky eyes instead of a school pencil writing sharply sparse words on the pages of a textbook. It's throaty warm, Thai-basil cool. Cabernet Franc at its most sensuous, without losing an inch of balance." 17/20 Jancis Robinson (TC), October 2022, Figure Libre Cabernet Franc 2020

"(...) A fragrant nose of violet and iris leads into a fresh but relatively full-bodied, complex Cab Franc, with brooding dark cherry, blackcurrant, toffee apple and cedar spice." The Buyer, February 2021, Figure Libre Cabernet Franc 2019

"A gorgeously perfumed nose here, soft touches of flowers and cherries, with an almost smoked, charred touch. This is full bodied with complex layers of red and black fruit - blackcurrants, strawberries and cherries, baking spices and stony, mineral acidity that keeps things super lively and fresh. Elegant and characterful and seriously easy to drink - one I immediately wanted a glass of." 92/100 Decanter (GH), January 2021, Figure Libre Cabernet Franc 2018

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 100% Cabernet Franc

Millésime / Vintage : 2021

Vignoble / Vineyard :

Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude.

Sandstone of Brugairolles at 200m altitude.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Le goût et la saveur des raisins déterminent la date de récolte et orientent notre vinification pour permettre à la qualité du fruit de s'exprimer librement dans le vin

The taste and flavours of the grapes determine the harvest date and orientate our wine making to allow the quality of the fruit to express freely in the wine.

Élevage / Ageing :

20% en fût neuf, 20% en cuve bois et 60% en fût de 1 et 2 vins - Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.

20% in new Oak, 20% in wooden vat and 60% in 1 and 2 year old Oak barrels - The wines are racked and bottled according to the phases of the moon and on fruit or root days.

Date des vendanges / Harvest date : Du 7 octobre au 12 octobre 2021 <i>7th October to 12th October 2021</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 17 janvier 2023 <i>17th January 2023</i>
Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.72
Acidité totale en H2SO4 : 3.62 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.54 g/L
Teneur en SO2 total <i>Level of sulphur :</i> 0 47 mg/L 100 mg/L 160 mg/L Figure Libre Cabernet Franc Teneur max vin rouge biologique Max level for organic red wines Teneur max vin rouge conventionnel Max level for all red wines	
Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L	

Wine Advocate: 87 points



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

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