

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2020

Ce millésime était annoncé précocement. Il l'a été. Les alternances au printemps de fortes chaleurs et de précipitations significatives ont assuré un bon développement végétatif. Les chaleurs estivales, sans excès, ont ensuite accéléré le cycle de maturation.

La qualité des vins est donc très ambitieuse sur ce millésime 2020

Grande Cuvée 2020
AOP Pic Saint Loup

Puissance et délicatesse

Assemblages : Syrah (75%) - Grenache (15%) - Mourvedre (10%)

Sols : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 35 hl/ha

Degrés : 14.5% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaision de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.

Elevage en fûts neufs et d'un vin pendant 18 mois dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juillet 2022

Dégustation : Un joli nez expressif, sur des arômes de cuir et de garrigue. Une bouche séveuse, fraîche et dense. Du poivre frais et du menthol, une très belle longueur sur les fruits murs. Un vin élégant et très typé. La bouche est dense, fraîche, les tanins très soyeux. Le potentiel de garde est remarquable.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Pavé de boeuf sauce poivre, ragoût de mouton, desserts chocolatés

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2020

This 2019 vintage experienced exceptionally low rainfall in Pic Saint Loup, 560mm.

A mild winter and a dry spring contributed to the excellent health. The start of the summer was marked by an intense heat wave on June 28th. The storm of September 10th was providential, it made it possible to correctly complete the maturities and rebalance the berries.

For this particularly dry 2019 vintage, the Pic Saint-Loup sector fared well with decent yields and a good balance.

Grande Cuvée 2020 AOP Pic Saint Loup

Rich and refined wine

Blend : Syrah (75%) - Grenache (15%) - Mourvedre (10%)

Soils : Hard limestone

Yields : 35 hl/ha

Degrees : 14.5% en volume

Vinification : Traditional wine-making methods. Total destemming, 25 to 28-day vatting with temperature control (25°C to 30°C). Pumping-over, punchdown and rack-and-return according to results of tasting samples. Aged in new oak or one-year-old barrels for 18 months in an air-conditioned cellar.

Bottling: July 2022

Degustation : A nice expressive nose, with aromas of leather and garrigue. A sappy, fresh and dense mouth. Fresh pepper and menthol, a very nice length on the ripe fruits. An elegant and very distinctive wine. The palate is dense, fresh, the tannins very silky. The aging potential is remarkable.

Serving temperature : 18 à 20°C

Food Paring : thick-cut steak in a pepper sauce, mutton stew and chocolate-flavoured desserts



Decanter

«Pick of the Pic»

by Andrew Jefford

Millésime 2017 • 93

Highly Recommended



Millésime 2019 • 93

Wine Spectator

Millésime 2007 • 90

Millésime 2003 • 92



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

HACHETTE 2023 • Millésime 2019 ★★

« Petits fruits rouges surmûris, olive noire, épices et menthol, le nez nous fait voir du pays. Joliment élevée sous-bois, saturée de garrigue et de poivre, emballée par une très belle fraîcheur et traversée de tanins ciselés, la bouche associe avec panache maturité et dynamisme. Un grand Pic. »

HACHETTE 2022 • Millésime 2018 ★

HACHETTE 2019 • Millésime 2015 ★

HACHETTE 2018 • Millésime 2014 ★★

HACHETTE 2016 • Millésime 2013 ★

HACHETTE 2015 • Millésime 2012 ★

HACHETTE 2014 • Millésime 2011 ★★

HACHETTE 2005 • Millésime 2002 ★

HACHETTE 2004 • Millésime 2001 ★

HACHETTE 2001 • Millésime 1998 ★★

HACHETTE 2000 • Millésime 1997 ★

HACHETTE 1999 • Millésime 1996 ★

HACHETTE 1998 • Millésime 1995 ★

bettane + desseauve

Millésime 2019 • 92/100

Millésime 2015 • 15/20

Millésime 2014 • 15/20

Millésime 2009 • 15/20

Millésime 2008 • 14/20

Millésime 2004 • 14/20



Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2017 • OR Concours 2020

Millésime 2015 • OR Concours 2018

Millésime 2004 • ARGENT Concours 2007

Millésime 2002 • OR Concours 2005

Millésime 2001 • OR Concours 2003

Millésime 1999 • OR Concours 2001

Millésime 1998 • OR Concours 2000



La Revue des Vins de France

Dossier spéciale Pic Saint Loup

Millésime 2008 • 18/20

« Voici un vin complexe qui présente des notes grillées et de pivoine. Une finesse sans commune mesure le caractérise. La finale à l'élan frais est sublime avec ses notes d'épices fraîches. Dans les années 70, les familles Durand et Valentin ont été précurseurs de la montée en qualité du vignoble ; les fondements du cru ont été bâtis en partie grâce à ces vigneron visionnaires. Aujourd'hui, c'est Régis Valentin, aussi président du syndicat des vignerons qui bichonne les 73 hectares de ce vignoble. »



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2019 • 92

Millésime 2018 • 92

Millésime 2017 • 92

Millésime 2015 • 91

Millésime 2014 • 92

Millésime 2013 • 90

Millésime 2009 • 91

« Mûr et concentré, avec des arômes denses de fruits noirs et des notes fumées. Myrtilles confites et cerises, accent d'épices et thé avec une finale riche et minérale. Bel équilibre. A boire maintenant et jusqu'en 2016. »

Millésime 2007 • 87/88

Millésime 2008 • 88

Millésime 2000 • 89

Millésime 1998 • 91



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2019 • OR Concours 2022

Millésime 2017 • ARGENT Concours 2020

Millésime 2009 • OR Concours 2012

Millésime 2008 • OR Concours 2010