

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2017

Les pluies importantes pendant le repos végétatif de la vigne ont rempli les nappes phréatiques.

Le mois de mars a été particulièrement chaud provoquant un débourrement précoce et une avance que nous garderons jusqu'à la récolte.

Les 20 et 21 avril, la chute des températures au lever du jour a entraîné des gelées dommageables sur certaines parcelles.

La chaleur et la sécheresse se sont installées jusqu'aux premières pluies survenues en octobre.

Les vendanges ont été précoces, de très belle qualité avec un automne exceptionnel qui nous a permis de cueillir nos raisins à maturité optimale.

C'est un des plus grands millésimes des 30 dernières années.

Grande Cuvée 2017

AOP Pic Saint Loup

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

Sols : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 35 hl/ha

Degrés : 14% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaison 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 : Juin 2019

Dégustation : Robe sombre et profonde. Le nez est complexe. En premier lieu, apparaissent des notes de torréfaction qui laissent rapidement place à des notes de cèdre, de piment et de pivoine. La bouche est riche à la fois très concentrée et d'une belle finesse. Un vin au fort potentiel de garde.

Température de service : 18 à 20°C

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

Vin riche et raffiné.



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2017

Heavy rains during the vegetative rest of the vine filled the water tables.

The month of March was particularly hot, causing early budding and an advance that we will keep until harvest.

On the 20th and 21st of April, the drop in temperatures at daybreak resulted in damaging frosts on certain plots.

The heat and drought settled until the first rains in October.

The harvest was early, very good quality with an exceptional autumn that allowed us to pick our grapes at optimal maturity.

This is one of the greatest vintages of the last 30 years

Grande Cuvée 2017

AOP Pic Saint Loup

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

Soils : Hard limestone

Yields : 35 hl/ha

Degrees : 14% 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: June 2017

Degustation : Dark and deep dress. The nose is complex. In the first place, it seems that the roasting notes are quickly placed in the notes of cedar, pepper and peony. The palate is rich at once very concentrated and beautiful. A wine with a strong aging potential.

Serving temperature : 18 à 20°C

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

Rich and refined wine.



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

HACHETTE 2019 • Millésime 2015 ★

« Cette cuvée en robe noire offre un nez élégant de violette et de fruits à l'alcool. En bouche, on découvre un vin puissant et savoureux, qui s'exprime longuement sur la réglisse et les fruits noirs (mûre, cassis) avec des tannins encore un peu austères en soutien. »

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 +
desseuve

Bettane et Desseuve

Millésime 2015 • 15/20

Millésime 2014 • 15/20

Millésime 2009 • 15/20

Millésime 2008 • 14/20

Millésime 2004 • 14/20



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2017 • ARGENT Concours 2020

Millésime 2009 • OR Concours 2012

Millésime 2008 • OR Concours 2010



**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 vignerons 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 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

Wine Spectator

Wine Spectator

Millésime 2007 • 90

Millésime 2003 • 92

