

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2018

L'hiver 2018 a été pluvieux et avec un épisode de neige exceptionnel début mars.

Le début du printemps a été frais puis chaud et très humide entraînant une pousse rapide de la végétation.

L'orage du 11 juin a marqué la fin de cette période instable et a laissé place à un temps chaud et sec pour le reste de l'été. Un été indien s'est installé en septembre et octobre permettant une cueillette à la maturité optimale des raisins.

2018 est un millésime solaire avec comme particularité une pluviosité exceptionnelle (1300mm sur l'année / 950mm en moyenne sur le Pic Saint-Loup).

Les vins sont expressifs, concentrés et avec une fraîcheur remarquable qui les rend très élégants.

Vieilles Vignes 2018

AOP Pic Saint-Loup

Assemblage : Syrah (65%) - Grenache (35%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 40hl/ha

Degrés : 14.50% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 21 jours à température contrôlée (28°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation. Elevage en cuve dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Septembre 2020

Dégustation : Robe rouge sombre. Le premier nez est marqué par des notes de fruits noirs mêlés d'épices douces. Après agitation, se libèrent des notes de cerise, olive noire et réglisse. La bouche est ronde, veloutée, fruitée, la finale réglissée. Très belle longueur avec des tanins très fondus et une sensation de fraîcheur très agréable.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Canard aux olives, Rôti de bœuf en croûte, Tome de brebis

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Vin riche et élégant.



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2018

Winter 2018 was wet and there was exceptional snowfall at the beginning of March.

Spring started off cool then got warm and very damp, promoting rapid growth of the canopy.

A storm on June 11 marked the end of these unstable conditions and was followed by hot, dry weather for the rest of the summer. September and October witnessed an Indian summer allowing the fruit to be picked at peak ripeness.

2018 is a sun-kissed vintage with exceptional rainfall as a defining feature. Rain totalled 1,300 mm over the year and 950 mm on average in the Pic Saint-Loup.

The wines are expressive and concentrated and show remarkable freshness which makes them extremely elegant.

Vieilles Vignes 2018

AOP Pic Saint-Loup

Blend : Syrah (65%) - Grenache (35%)

Soils : Clay-limestone scree

Yield : 40hl/ha

Degrees : Alcohol 14.5%

Vinification : Traditional wine-making methods. Total destemming, 21-day vatting with temperature control (28°C to 30°C). Pumping-over, punchdown and rack-and-return according to results of tasting samples. Aged in tanks in an air-conditioned cellar.

Bottled : September 2020

Degustation : Dark red. Black fruit notes are entwined with mild spices on first pour. After swirling, cherry, black olive and liquorice notes are released.

The palate is round, velvety and fruity with a liquoricy finish. Substantial length with very soft tannins and a highly savoury sensation of freshness.

Serving temperature : 18 to 20°C

Food pairing : Thinly-sliced duck breast cooked on a hot plate, prime parsley-flavoured rib-eye steak, Saint-Nectaire cheese

Aging potential : 7 to 10 years

A rich and élégant wine.



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

HACHETTE 2020 • Millésime 2017 ★
« Cette cuvée s'ouvre sans réserve sur des arômes puissants de fruit rouges et de cacao. On retrouve cette plénitude aromatique dans une bouche charnue, puissante, alerte, qui se resserre en finale sous l'effet de tanins fermes et encore astringent. Un beau bébé promis à un belle avenir.

A oublier en cave. »

HACHETTE 2016 • Millésime 2013 ★★
HACHETTE 2014 • Millésime 2011 ★
HACHETTE 2012 • Millésime 2009
HACHETTE 2011 • Millésime 2008 ★★★★★
HACHETTE 2010 • Millésime 2007 ★
HACHETTE 2009 • Millésime 2006 ★
HACHETTE 2008 • Millésime 2005 ★
HACHETTE 2007 • Millésime 2003 ★
HACHETTE 2004 • Millésime 2001 ★★



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2011 • OR Concours 2013
Millésime 2010 • BRONZE Concours 2012
Millésime 2007 • ARGENT Concours 2009
Millésime 2005 • ARGENT Concours 2007
Millésime 1995 • OR Concours 1997



Concours Grands Vins Languedoc Roussillon

Millésime 2017 • OR Concours 2019
Millésime 2014 • OR Concours 2016
Millésime 2013 • OR Concours 2015
Millésime 2012 • ARGENT Concours 2014
Millésime 2011 • ARGENT Concours 2013
Millésime 2009 • ARGENT Concours 2011

Terre
de Vins

Terre de Vins

Millésime 2017 • OR Concours 2019



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2017 • 92

« Version forte après une grêle détruit le millésime 2016. Concentré, sombre et intense, il offre des notes de pierre concassée, notes presque chocolatées de mûres et notes de myrtilles et Cassis. Un mélange de 65% de syrah et de 35% Grenache, corsé et riche, avec une texture veloutée et une longue, longue finale. C'est un exemple typique du Pic Saint Loup »

Millésime 2015 • 91

Millésime 2014 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2007 • 91-92

Millésime 2012 • 90

Millésime 2006 • 91

Millésime 2010 • 90+

Millésime 2004 • 91

Millésime 2009 • 89

Millésime 1998 • 89

Millésime 2008 • 88

bettane +
desseauve

Bettane et Desseauve

Millésime 2017 • Médaille d'Or Prix Plaisir

« Une révélation à ce prix, parfait équilibre entre maturité des parfums de fruits et de garrigue et fraîcheur de la bouche.

Millésime 2015 • 15.5/20

Millésime 2013 • 15/20

Millésime 2010 • 15.50/20

Millésime 2012 • 15/20

Millésime 2009 • 15/20

Millésime 2011 • 15.50/20

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

La Revue du Vin de France

Millésime 2011 • 14.5/20

Millésime 2007 • 15.5/20

Millésime 2005 • 15/20

Wine Spectator

Wine Spectator

Millésime 2008 • 91

Millésime 2001 • 90

