

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Focus sur le millésime 2019

Ce millésime 2019 a connu une pluviométrie exceptionnellement faible en Pic Saint Loup, 560mm.

Un hiver doux et un printemps sec ont contribué à l'excellent état sanitaire. Le début de l'été a été marqué par un épisode de canicule intense le 28/06. L'orage du 10 septembre a été providentiel, il a permis d'achever correctement les maturités et rééquilibrer les baies.

Pour ce millésime 2019 particulièrement sec, le secteur Pic Saint-Loup a tiré son épingle du jeu avec des rendements corrects et un bel équilibre.

Grande Cuvée 2019

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

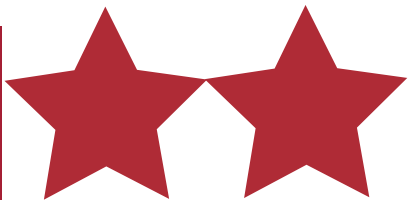
Accords : Pavé de boeuf sauce poivre, ragoût de mouton, desserts chocolatés



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Focus on 2019

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 2019

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



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 Général Agricole de Paris

Millésime 2019 • OR Concours 2022
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 vigneron visionnaires. Aujourd'hui, c'est Régis Valentin, aussi président du syndicat des vignerons qui bichonne les 73 hectares de ce vignoble. »

Decanter

«Pick of the Pic» by Andrew Jefford

Millésime 2017 • 93 Highly Recommended



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

