CHÂTEAU LANCYRE
PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2023

On a coutume de dire que les années se suivent...et qu'elles ne se ressemblent pas. L'effet millésime dans le monde agricole est un fait évident. Néanmoins, ces dernières années, nous subissons un évènement climatique sévère qui perturbe nos vendanges. Les pics de chaleur subis fin août puis début septembre ont entraîné une forte concentration des raisins et un départ précicpité des vendanges.

Face à la pression à la vigne et aux équilibres des baies extra-ordinaires, ce millésime a une vraie saveur de victoire !

La Rouvière 2023

AOC Languedoc

Assemblage : Roussanne (80%) - Rolle (10%) - Viognier (10%)
Terroir : Eboulis argilo-calcaires
Rendement : 45hl/ha
Degrés : 13,5% en volume
Mise en bouteille : Janvier 2024
Vinification : Cuvée élaborée par pressurage doux, débourbage par gravité. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 4 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.
Dégustation : Robe pâle aux reflets verts.
Le nez est très délicat dominé par des notes florales (genêt , lilas) et de badiane, fenouil.
La bouche est d'une belle fraîcheur (agrumes), la finale est minérale avec une sensation saline en finale. L'ensemble est très aérien.
Accords : Apéritif, filet de Rougets en papillote, sushi, porc au curry, Comté
Température de service : Entre 8 à 10°C

Vin alliant fraîcheur et soleil.

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

CHÂTEAU LANCYRE
PIC SAINT LOUP

Focus on 2023 vintage

It is customary to say that the years follow each other... and that they are not the same. The vintage effect in the agricultural world is an obvious fact. However, in recent years, we have suffered a severe climatic event which disrupted our harvests. The heat peaks experienced at the end of August and then at the beginning of September led to a high concentration of grapes and a hasty start to the harvest.

Faced with the pressure on the vines and the balance of the extraordinary berries, this vintage has a real taste of victory!

La Rouvière 2023

AOC Languedoc

Blend : *Roussanne (80%) - Rolle(10%) - Viognier (10%)*
Soils *: Clay-limestone scree*
Yields *: 45hl/ha*
Degrees *: 13.5%*
Vinification *: Gentle pressing, gravity flow racking. Temperature control (18°C). Ageing for 4 months on fine lees in an air-conditioned cellar with stirring according to results of tasting samples.*
Bottled : *January 2024*
Degustation *: Pale colour with green reflections.*
The nose is very delicate dominated by floral notes (broom, lilac) and badian, fennel.
The mouth is of a nice freshness (citrus), the finish is mineral with a salty feeling in the finish. The whole is very aerial.
Serving temperature : *8 to 10°C*
Food pairing : *Aperitif,* red mullet fillets in foil, *sushi, curried pork and Comté cheese.*

A fusion of freshness and sunshine.

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

HACHETTE 2019 • Millésime 2017 • 1 étoile ★
HACHETTE 2018 • Millésime 2015 **«Coup de Coeur»** ★ ★

«Issu de roussanne (80%), marsanne et viognier, cette cuvée a fait forte impression. Au nez, elle déploie d'élégants arômes de fruits exotiques, de rhubarbe et de fleurs blanches. Sur des tonalités de poire et d'anis, la bouche se révèle trés ronde, trés tendre, trés longue aussi, soulignée par une fine fraîcheur saline.
Un vin d'une grande élégance et d'un équilibre épatant.»

Millésime 2021 • 91

Millésime 2022 • Médaille d'Argent

Millésime 2019 • 91-92

Millésime 2015 • 94
«La Rouvière de Lancyre est un trésor caché dans une gamme focalisé sur les rouges. elaboré avec de la Roussanne essentiellement [...] sa robe jaune foncé et son nez de fruit tropical, contribue a en faire un vin superbe.»

Bettane et Desseauve
Millésime 2022 • 89/100
«Blanc friand, frais, fleuri, agréable aves ses notes de melon, de pamplemousse et de fruits blancs»
Millésime 2015 • 15/20
Millésime 2010 • 14/20
Millésime 2009 • 14/20
Millésime 2007 • 14/20

Robert Parker - Wine Advocate
Millésime 2018 • 89
«La Roussanne associé au Viognier et à la Marsanne est dominé par l'ananas et notes de miel. Mi-corsé, avec du gras, sensation légèrement visqueuse et nette. C'est un bel exemple de cette variété, qui ne reçoit pas souvent une chance de briller en solo.»
Millésime 2017 • 90
Millésime 2016 • 89-91
Millésime 2015 • 90
Millésime 2014 • 89
Millésime 2013 • 90
Millésime 2011 • 87
Millésime 2010 • 91
Millésime 2008 • 92
Millésime 2007 • 90
Millésime 2005 • 91

Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon
Millésime 2014 • Médaille d'ARGENT Concours 2015
Millésime 2012 • Médaille d'ARGENT Concours 2013
Millésime 2011 • Médaille d'ARGENT Concours 2012
Millésime 2009 • Médaille d'BRONZE Concours 2010
Millésime 2007 • Médaille d'ARGENT Concours 2008

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com