

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

## Focus sur le millésime 2015 :

### Un millésime précoce en Languedoc.

Grâce à un automne et un hiver particulièrement pluvieux, la période chaude (à partir du mois de juin) a été abordée avec une excellente réserve hydrique. La vigne a commencé à marquer le pas fin juillet. Les orages salvateurs du mois d'août ont permis de finir les maturités et d'obtenir des équilibres intéressants.

**Résultat :** Un millésime aux degrés modérés, aux vins frais et puissants.

## Madame 2015

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

**Assemblage :** dominante de Syrah

**Sols :** Eboulis argilo-calcaires

**Rendement :** 30hl/ha

**Degré :** 14% 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 cuve de 22 mois dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Aout 2017

**Dégustation :** Jolie robe noire et soyeuse.

Un premier bouquet très aromatique où s'expriment une multitude de petits fruits rouges. Après agitation, le nez se révèle très riche et complexe. On peut y sentir des effluves de mûre, cassis, griotte, grenade et des notes d'écorce d'orange et de menthol.

La bouche est très soyeuse, charnue avec une très belle matière, beaucoup de fraîcheur et une très belle longueur.

**Température de service :** 16 à 18°C

**Accords :** Suprêmes de pintade sauce champignon, rôti de bœuf en croûte, AOC Camembert de Normandie

**Potentiel de garde :** 7 à 10 ans

**Vin concentré et très élégant.**



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

## *A closer look at the 2015 vintage*

*A particularly rainy autumn and winter provided excellent water supplies for subsequent hot weather from June onwards. Vine development began to stall at the end of July but life-saving storms in August allowed the ripening process to reach completion and good balance to be achieved.*

**Consequently :** *The vintage shows moderate alcohol content and fresh, powerful wines.*

## *Madame 2015*

*Appellation Coteaux du Languedoc- Pic Saint Loup*

**Blend :** *predominantly Syrah*

**Soils :** *Clay-limestone scree*

**Yield :** *30hl/ha*

**Degrees :** *Alcohol 14%*

**Vinification :** *Traditional-style wine making methods – total destemming, 25-28 day temperature-controlled vatting (25-30°C). Operations include crushing, pumping over and rack and return, depending on tasting results.*

*The wines are aged in tanks for 18 months in an air-conditioned cellar.*

**Bottled :** *August 2017*

**Degustation :** *Attractive silky black hue. Highly aromatic bouquet on first pour, laden with red berry fruits. After swirling, the nose is extremely rich and complex, revealing scents of blackberry, blackcurrant, morello cherry, pomegranate and notes of orange peel and menthol.*

*The palate is very silky and fleshy with beautiful substance, abundant freshness and substantial length.*

**Serving temperature :** *16 to 18°C*

**Food pairing :** *Supreme of guinea fowl with a mushroom sauce, roast beef in pastry and AOC Normandy Camembert*

**Cellaring capacity :** *7 to 10 years*

***A concentrated and extremely elegant wine.***



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



**Robert Parker - Wine Advocate**

Millésime 2015 • 92

Millésime 2013 • 92

« *Mon préféré dans les cuvées actuelles [...] J'ai commenté ce vin l'année dernière et il se montre même meilleur avec des caractéristiques fantastiques de syrah, un bouquet de fruits noir, de violette et une belle minéralité.*

*Pureté fabuleuse, ample avec du corps, des tannins mûres et un équilibre globale superbe qui suggère une évolution sur une décade.*

Millésime 2009 • 91

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

HACHETTE 2013 • Millésime 2009 ★

« *A la tête du domaine familial depuis 2001, Régis Valentin conduit 40 ha de vignes plantées sur un beau terroir de calcaires durs et d'argiles rouges.*

*Cette Madame, du nom de la petite parcelle d'1.5 ha qui l'a vue naître, fait la part belle à la syrah (90%), le grenache en complément. Elle revêt une élégante robe rouge soutenu aux reflets violets et dévoile d'intenses et complexe parfums de petits fruits rouge, d'épices douces, de cuir et de réglisse.*

*En bouche, elle se révèle riche, ample, charnue, persistante. Un vin harmonieux, malgré une petite pointe de sévérité en finale qui appelle une garde de deux ou trois ans. »*

bettane +  
desseauve

**Bettane et Desseauve**

Millésime 2009 • 16/20

« *Grand jus, tanin fin, subtil et racé. Long et sensuel.* »

Sommeliers  
INTERNATIONAL

Article dans **Sommelier International** Hiver 2016



**Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon**

Millésime 2009 • Médaille d'OR Concours 2012