

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

Vieilles Vignes 2017

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 : Octobre 2018

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 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

Vieilles Vignes 2017

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 : October 2018

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 2016 • Millésime 2013 ★★

« Le nez s'ouvre sur de beaux arômes de réglisse, de laurier sauce et de fruits des bois. La bouche, onctueuse et charnue, s'appuie sur des tanins soyeux et sur une fraîcheur délicate. Un vin solide et élégant à la fois, bien méditerranéen, qui n'aura pas peur du temps...»

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 des Grands Vins du Languedoc Roussillon

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



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2015 • 91

Millésime 2014 • 90

« Des notes de mûres, pierres écrasées, poivre et fleurs du printemps émergent d'un corps élégant, harmonieux, beau auquel il est dur de résister [...]»

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 +
desseuve**

Bettane et Desseuve

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

Millésime 2011 • 14.5/20

Millésime 2007 • 15.5/20

Millésime 2005 • 15/20

Wine Spectator

Wine Spectator

Millésime 2008 • 91

Millésime 2001 • 90