

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 précipité 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, débourageage 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

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.

PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS

**bettane +
desseauve**

Bettane et Desseauve

Millésime 2022 • 89/100

«Blanc friand, frais, fleuri, agréable avec 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

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Millésime 2019 • 91-92



**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

Guide Hachette des Vins

Millésime 2017 • 1 étoile ★

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 très ronde, très tendre, très longue aussi, soulignée par une fine fraîcheur saline. Un vin d'une grande élégance et d'un équilibre épatant.»

**Tim
Atkin** MW

Millésime 2021 • 91

Wine&Spirits
MAGAZINE

Millésime 2015 • 94

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

**Challenge
MillésimeBIO**

Millésime 2022 • Médaille d'Argent

JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck

Millésime 2022 • 91

«Certifié bio en 2022, La Rouvière 2022 présente des fruits croquants de melon et de pomme miellée ainsi qu'un peu d'épices et une minéralité évidente. Mi-corsé et équilibré, avec beaucoup de texture, c'est un blanc formidable qui brillera sur la table du dîner. L'assemblage est composé à 80 % de Roussanne et l'équilibre de Viognier et de Marsanne. Profitez des bouteilles au cours des deux prochaines années »



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 • ARGENT Concours 2015

Millésime 2012 • ARGENT Concours 2013

Millésime 2011 • ARGENT Concours 2012

Millésime 2009 • BRONZE Concours 2010

Millésime 2007 • ARGENT Concours 2008