

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2021

C'est certain, ce millésime restera dans les mémoires de vigneron. Le Pic Saint Loup n'a pas joué son rôle protecteur, le gel a été sévère. Il a entraîné un retard de végétation conservé jusqu'à la récolte. Une récolte 2021 faible mais le climat septentrional de l'appellation (avec un été frais et des averses bienvenues) fait que les équilibres sont sur la fraîcheur, les rouges ont beaucoup d'éclat, les blancs et les rosés sont purs et aromatiques. Après une année stressante, Régis signe un très beau millésime certes faible en quantité mais d'un bel avenir.

En résumé, 2021 nous a réservé de belles surprises avec des vins frais et purs qui contribueront à un beau potentiel qualitatif.

Vieilles Vignes 2021
AOP Pic Saint-Loup - Sélection parcellaire

Richesse et élégance

Assemblage : Syrah (65%) - Grenache (35%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 40hl/ha

Degrés : 14.50% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaison 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 : Février 2024

Dégustation : La robe sombre est brillante.

Le nez est caractérisé par des arômes de fruits mûrs, de réglisse, tabac, cacao, d'épices et de menthol.

L'attaque en bouche est charnue, franche, les tanins sont présents et très soyeux. La fin de bouche est saline et très digeste. Excellente longueur.

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

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus on 2021

It is certain, this vintage will remain in the memories of winegrowers. The Pic Saint Loup did not play its protective role, the frost was severe. It caused a delay in vegetation preserved until harvest. A weak 2021 harvest but the northern climate of the appellation (with a cool summer and welcome showers) means that the balance is on the freshness, the reds have a lot of brithness, the whites and rosés are pure and aromatic. After a stressful year, Régis signs a very fine vintage, admittedly low in quantity, but with a bright future.

In summary, 2021 has had some nice surprises with fresh and pure wines that will contribute to good quality potential.

Vieilles Vignes 2021 AOP Pic Saint-Loup - Sélection parcellaires

A rich and élégant wine

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 : February 2024

Degustation : Deeply coloured. On first pour, the nose shows chocolate notes then flows into red fruit (blackberry, raspberry) followed by menthol notes after swirling. The palate is fresh, savoury, rich and fleshy with aromas of olive paste, liquorice and menthol. Lengthy exposure and extremely elegant tannins.

Serving temperature : 18 to 20°C

Food pairing : Duck with olives, roast beef in a crust, sheep tome cheese

Aging potential : 7 to 10 years

Decanter
the world's best wine magazine

Millésime 2020 • 93 pts

Jancis Robinson

Millésime 2020 • 16.50/20

Tim Atkin MW

Millésime 2019 • 93

Millésime 2014 • 92

intër
LA CHRONIQUE VIN

On va déguster Dominique Hutin

Millésime 2017 • 3 étoiles

« Cette cuvée au profil compact, sans faille, déroule son discours aux accents foncièrement sudistes (fruits noirs très mûrs, tapenade, épices, cerises...), épaulé par une réjouissante fraîcheur mentholée. Tout est déjà en place. »

PERSWIJN
DE WERKZAAM TOEGELIJDEN EN PROFESSIONAL

Millésime 2020 • 16 points

« Menthol, eucalyptus, chocolat, sulfureux, élégant, mûr, tannins souples, doux, finesse. »



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2024 • Millésime 2020

2023 • Millésime 2019



«Coup de Coeur»

2020 • Millésime 2017

2016 • Millésime 2013

2014 • Millésime 2011

2012 • Millésime 2009

2011 • Millésime 2008

2010 • Millésime 2007

2009 • Millésime 2006

2008 • Millésime 2005

2007 • Millésime 2003

2004 • Millésime 2001



*Terre
de Vins*

Terre de Vins

Millésime 2018 • 17/20

« Il embaume la garrigue, la lavande, la violette, les épices, le toucher en bouche est tout en fraîcheur et en fluidité, avec un équilibre aérien d'où rien ne dépasse, malgré une structure puissante. Cet assemblage Syrah Grenache est l'exemple même de l'identité de l'AOC, un grand vin sans l'ombre d'un fût. »

Millésime 2017 • OR Concours 2019



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 Grands Vins Languedoc Roussillon

Millésime 2017 • OR Concours 2019

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

Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2017 • 92

« Version forte après une grêle détruit le millésime 2016. Concentré, sombre et intense, il offre des notes de pierre concassée, notes presque chocolatées de mûres et notes de myrtilles et Cassis. Un mélange de 65% de syrah et de 35% Grenache, corsé et riche, avec une texture veloutée et une longue, longue finale. C'est un exemple typique du Pic Saint Loup »

Millésime 2015 • 91

Millésime 2014 • 90

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**

Millésime 2020 • 91/100 En Magnum

« C'est un domaine à rechercher pour l'élégance et la fraîcheur de sa cuvée Vieilles Vignes, puissante tout en étant savoureuse [...] »

Millésime 2019 • 91/100

Millésime 2019 • Bronze Prix Plaisir

Millésime 2017 • Or Prix Plaisir

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

Millésime 2008 • 91

Millésime 2001 • 90