

# 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.**

## Clos des Combes 2021

AOC Pic Saint Loup

### Vin de friandise et de plaisir

**Assemblage :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Sols :** Calcaires durs

**Rendement :** 45hl/ha

**Degrés :** 14.50% en volume

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 18 jours à température contrôlée (25°C maximum).

Remontages, délestages et pigeages selon dégustation.

Elevage en cuve dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Mars 2023

**Dégustation :** Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Le premier nez est marqué par des arômes fumés, puis suivent la cerise mûre et des notes de garrigue (thym, romarin). La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.

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

**Accords :** Apéritif, pâtes au pesto, entrecôte grillée, lapin à la moutarde, St Neactaire fermier.



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

## Focus on 2021 vintage

*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 brightness, 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.***

## Clos des Combes 2021

AOC Pic Saint Loup

*A delightful wine for pleasure*

**Blend :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Soils :** Hard limestone

**Yields :** 45hl/ha

**Degrees :** Alcohol 14.50%

**Vinification :** Traditional wine-making methods. Total destemming. 18-day vatting with temperature control (25°C maximum). Pumping-over, rack-and-return and punching of the cap depending on tasting results. Tank ageing in an air-conditioned cellar.

**Bottled :** March 2023

**Degustation :** Beautiful deep, brilliant red with bluish tints. Smoke aromas emerge first on the nose followed by ripe cherry and garrigue herb notes of thyme and rosemary. The palate is very round, fruity, rich and full with substantial length. The tannins are very silky and round and the finish spicy and liquoricy.

**Serving temperature :** 16 to 18°C

**Food pairing :** Aperitif, pasta with pesto sauce, grilled ribeye steak, rabbit with mustard and St Nectaire farmhouse cheese.



# PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS

**Wine Spectator** **Wine Spectator** « Ultimate Guide to Value»  
Millésime 2015 • 90

**Wine & Spirits** **Wine and Spirit** « Exceptional wine in Languedoc- Roussillon»  
MAGAZINE Millésime 2015 • 91



**Robert Parker - Wine Advocate**

Millésime 2018 • 91

Millésime 2017 • 91

«[...] propose des senteurs de noir olives et pierres concassées, suivies par des éléments salés de viande rôtie et les prunes. Un mélange 50-50 de Grenache et Syrah, moyen à corsé, avec des tanins souples, un sensation en bouche douce et longue, soyeuse; Nez qui évoque la réglisse et le noir cerises.

Millésime 2016 • 90

Millésime 2015 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2012 • 88

**bettane +  
desseave**

**Bettane et Desseave**

Millésime 2020 • 91/100 et Médaille Bronze *Prix Plaisir*

Millésime 2019 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

Millésime 2017 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

«Un vin agréable et harmonieux. C'est long et persistant sur la crème de mûre et les notes poivrées.»

Millésime 2017 • 15.50/20 Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

Millésime 2016 • Médaille de Bronze *Prix Plaisir*

Millésime 2015 • 14/20

Millésime 2013 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2012 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2011 • 14/20

Millésime 2009 • 14/20

Millésime 2007 • 14/20



**La Revue du Vin de France**

Millésime 2010 • 14.5/20

« Jolie tenue en bouche, longueur sur le fruit, structure équilibrée en finale.

Style bien élaboré et de belle expression. Un classique à boire maintenant ou à garder 2 ans. »

Millésime 2006 • 15/20

Millésime 2005 • 14.5/20



**Concours Général Agricole de Paris**

Millésime 2009 • Médaille d'OR Concours 2011



**Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon**

Millésime 2008 • Médaille d'ARGENT Concours 2010

