

## Focus sur le millésime 2018

L'hiver 2018 a été pluvieux et avec un épisode de neige exceptionnel début mars.

Le début du printemps a été frais puis chaud et très humide entraînant une pousse rapide de la végétation.

L'orage du 11 juin a marqué la fin de cette période instable et a laissé place à un temps chaud et sec pour le reste de l'été. Un été indien s'est installé en septembre et octobre permettant une cueillette à la maturité optimale des raisins.

2018 est un millésime solaire avec comme particularité une pluviosité exceptionnelle (1300mm sur l'année / 950mm en moyenne sur le Pic Saint-Loup).

**Les vins sont expressifs, concentrés et avec une fraîcheur remarquable qui les rend très élégants.**

## Madame 2018

AOP Pic Saint Loup

### Concentration et élégance

**Assemblage :** dominante de Syrah

**Sols :** Marno Calcaire

**Rendement :** 30hl/ha

**Degré :** 14.5% en volume

**Vinification :** Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaison 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 en cuve béton pointe de diamant dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Septembre 2020

**Dégustation :** Belle robe sombre aux reflets violette.

Le premier nez très frais aux notes exotiques de litchie, orange sanguine, mangue s'ouvre ensuite sur des notes d'encre, de silex et de menthol. La bouche est délicatement fumée en attaque et dévoile ensuite un goût très agréable de violette, framboise et mûre de ronce. L'ensemble est très raffiné, frais, velouté et d'une très grande longueur.

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

**Accords :** Parmentier de canard, boeuf Wellington, Trianon aux 3 chocolats

**Potentiel de garde :** 7 à 10 ans



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

## Focus on 2018

Winter 2018 was wet and there was exceptional snowfall at the beginning of March.

Spring started off cool then got warm and very damp, promoting rapid growth of the canopy.

A storm on June 11 marked the end of these unstable conditions and was followed by hot, dry weather for the rest of the summer. September and October witnessed an Indian summer allowing the fruit to be picked at peak ripeness.

2018 is a sun-kissed vintage with exceptional rainfall as a defining feature. Rain totalled 1,300 mm over the year and 950 mm on average in the Pic Saint-Loup.

**The wines are expressive and concentrated and show remarkable freshness which makes them extremely elegant.**

## Madame 2018

AOC Pic Saint Loup

*A concentrated and extremely elegant wine*

**Blend :** predominantly Syrah

**Soils :** limestone marl

**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 :** September 2020

**Degustation :** Beautiful dark color with purple reflections.

The first very fresh nose with exotic notes of lychee, blood orange, mango then opens with notes of ink and flint and menthol.

The palate is delicately smoked on the attack and then reveals a very pleasant taste of violets, raspberries and blackberries. The whole is very refined, fresh, velvety and very long.

**Serving temperature :** 16 to 18°C

**Food pairing :** Duck Parmentier, Beef Wellington, 3 Chocolate Trianon

**Cellaring capacity :** 7 to 10 years



# PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS



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 2017 • 92/100

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

