

Focus sur le millésime 2019

Ce millésime 2019 a connu une pluviométrie exceptionnellement faible en Pic Saint Loup, 560mm.

Un hiver doux et un printemps sec ont contribué à l'excellent état sanitaire. Le début de l'été a été marqué par un épisode de canicule intense le 28/06. L'orage du 10 septembre a été providentiel, il a permis d'achever correctement les maturités et rééquilibrer les baies.

Pour ce millésime 2019 particulièrement sec, le secteur Pic Saint-Loup a tiré son épingle du jeu avec des rendements corrects et un bel équilibre.

Madame 2019

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, cuvaizon de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C).

Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.

Eleavage en cuve de 22 mois en cuve béton pointe de diamant dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Septembre 2021

Dégustation : Belle robe sombre aux reflets violine.

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 2019

This 2019 vintage experienced exceptionally low rainfall in Pic Saint Loup, 560mm.

A mild winter and a dry spring contributed to the excellent health. The start of the summer was marked by an intense heat wave on June 28th. The storm of September 10th was providential, it made it possible to correctly complete the maturities and rebalance the berries.

For this particularly dry 2019 vintage, the Pic Saint-Loup sector fared well with decent yields and a good balance.

Madame 2019

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 2021

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. »

Tim
Atkin

Matthew Stubbs - Languedoc Report

Millésime 2018 • 94/100

«Très profond, opaque, mûre, prune, figue, très concentré, intense, fumé, feux d'automne, chocolat, très gros mais toujours avec un excellent fraîcheur. Un style différent de la Grande Cuvée, plus fraîche.»

bettane +
desseauve

Bettane et Desseauve

Millésime 2018 • 92/100

«La touche minérale calcaire est visible dès le nez, elle se poursuit en bouche. Les tannins sont très fins, portés par une pointe d'amertume saline et une touche d'iode qui pourra être clivante.»

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