

CHÂTEAU  
LANCYRE

PIC SAINT LOUP



**Château Lancyre :  
Un pionnier de l'appellation  
Pic Saint-Loup**

La première pierre de cette belle aventure a été posée en 1968 par trois beaux frères Bernard, René Durand et Bernard Valentin. Depuis 1995, Régis Valentin, diplômé d'œnologie en poche, continue de faire vivre et prospérer le domaine.



*"Passionné depuis toujours, c'est naturellement que j'ai rejoint père et oncles, pour amener mon style : des vins frais et en équilibre. Mon but : procurer du plaisir et de l'émotion ..."*

Régis Valentin





### Un site unique

Le Château Lancyre est un **domaine familial** de 80 hectares au cœur du Pic Saint-Loup. Le vignoble, **en conversion bio** se situe à une altitude moyenne de 150 mètres et est réparti sur différentes parcelles en coteaux, sur un terroir majoritairement calcaire.

Véritable carrefour entre Méditerranée et Cévennes, ce terroir bénéficie de deux influences marquées : un climat chaud et humide venu de la mer opposé à un air sec et froid venu des montagnes. Lovés au sein de la garrigue, ici s'épanouissent les cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Carignan pour les **rouges** et les **rosés**, Roussanne, Marsanne, Viognier, Carignan Blanc et Vermentino pour les **blancs**.





## Une histoire de famille...

Tout commence avec l'arrivée, en 1870, d'Etienne Durand... Sur ces terres arides et calcaires, il vit de l'élevage de moutons et de la vigne. Les générations suivantes perpétuent cette tradition jusqu'au début des années 80, où, Bernard Valentin, Bernard et René Durand se consacrent aux prémices de l'appellation Pic Saint-Loup.

Ils sont rejoints par Régis Valentin, en 1995, fraîchement diplômé d'œnologie, qui continue la restructuration du vignoble. Il étoffe et modernise la gamme des vins.

Aujourd'hui, Régis entouré par son équipe (10 personnes) élabore 350 000 bouteilles issues en totalité des raisins produits sur le domaine et vendues dans le monde entier.

Le domaine est plus que jamais tourné vers l'avenir avec de nouveaux projets...



## L'appellation

Le vignoble du Pic Saint-Loup (1200 hectares de vignes) est le plus septentrional du Languedoc.

L'identité de l'appellation est la combinaison de plusieurs facteurs naturels :

- Une altitude moyenne de 150 mètres
- Une pluviométrie importante (de 900 à 1100 mm)
- Des amplitudes thermiques jour/nuit très marquées (pouvant aller jusqu'à +/- 20°C) pendant la maturité des raisins
- Un terroir à dominante calcaire

et de facteurs humains :

- Rendement maximum de 45 hl/ha
- Densité minimale de plantation de 5500 pieds/hectare
- Encépagement : 50% de Syrah minimum

Cette alchimie offre des vins concentrés, élégants et toujours d'une belle fraîcheur.



## Les cuvées plaisir



### La Rouvière

80 % Roussanne  
10 % Marsanne  
10 % Viognier

AOP Languedoc Blanc

Issus d'un terroir calcaire, les raisins pressés délicatement donnent des jus fins qui fermentent à température contrôlée. Cette cuvée, d'une belle fraîcheur, s'ouvre sur des notes florales et une belle minéralité.

Vin alliant fraîcheur et soleil

### Le Rosé

50 % Syrah  
40 % Grenache  
10 % Cinsault

AOP Languedoc Rosé

Assemblage de jus de presse et de macération issus de vignes sélectionnées. Une explosion de petits fruits rouges au nez, de gourmandise et de croquant en bouche.

À déguster en toute occasion

### Coste d'Aleyrac

50 % Syrah  
40 % Grenache  
10 % Carignan

AOP Pic Saint-Loup Rouge

Dans un écrin magique autour de la chapelle d'Aleyrac naît ce mariage subtil de trois cépages. Cette cuvée dévoile des arômes fruités assortis d'une touche fraîche amenée par le carignan. Garde de 3 à 7 ans  
Vin à partager en toute simplicité

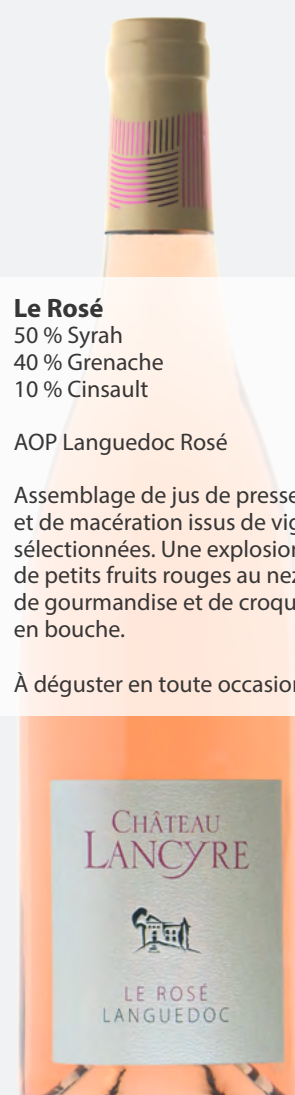
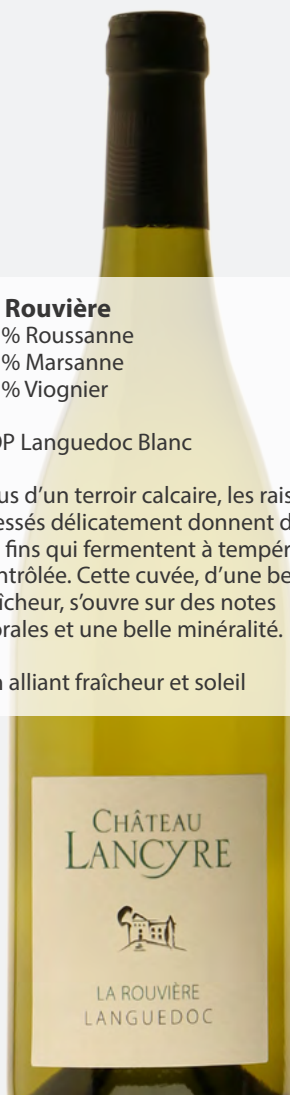
### Clos des Combes

50 % Syrah  
50 % Grenache

AOP Pic Saint-Loup Rouge

Assemblage à parts égales de raisins mûris dans une combe fraîche et calcaire. Une cuvée gourmande par l'intensité de ses arômes fruités, sa fraîcheur et sa rondeur en bouche. Garde de 3 à 7 ans  
Vin de friandise et de plaisir

*La Rouvière, Le Rosé  
Coste d'Aleyrac et Clos des Combes*  
Vins flatteurs, aromatiques, ronds,  
gourmands qui invitent au plaisir.  
À déguster en toute simplicité...



## Notre signature depuis 1984



*D'ici on voit la mer...*, *D'ombre et de lumière*,  
*Vieilles Vignes*  
Vins d'expression qui reflètent le terroir calcaire  
et frais de l'AOP Pic Saint-Loup, bien construits, à  
l'équilibre parfait, riches et agréables.

*La Grande Cuvée*  
du domaine, élevée en fûts de chêne dans  
un chai tempéré. Richesse et concentration  
lui confèrent un excellent potentiel de garde.

### **D'ici on voit la mer...**

50 % Syrah  
50 % Grenache

AOP Pic Saint-Loup Rosé

Assemblage des premiers jus de  
presse. Un rosé très délicat aux  
arômes d'agrumes et de fruits  
exotiques. Une bouche fraîche,  
longue qui finit sur une agréable  
sensation désaltérante.

Vin frais et délicat

### **D'ombre et de lumière**

80 % Roussanne  
10 % Carigan Blanc  
10 % Viognier

AOP Languedoc Blanc

Jus issus de terroirs calcaires,  
fermentés et élevés 4 mois en fûts de  
chêne. Vin riche, d'une belle complexité  
aromatique et d'un équilibre parfait,  
idéal pour la gastronomie.  
Garde de 5 à 7 ans.

Vin élégant, raffiné et frais

### **Vieilles Vignes**

65 % Syrah  
35 % Grenache

AOP Pic Saint-Loup Rouge

Sélection parcellaire  
de vieilles vignes.  
Ce vin dévoile des arômes fruités  
et épicés, une bouche charnue,  
délicate et fraîche.  
Garde de 7 à 15 ans.

Vin riche et élégant

### **Grande Cuvée Rouge**

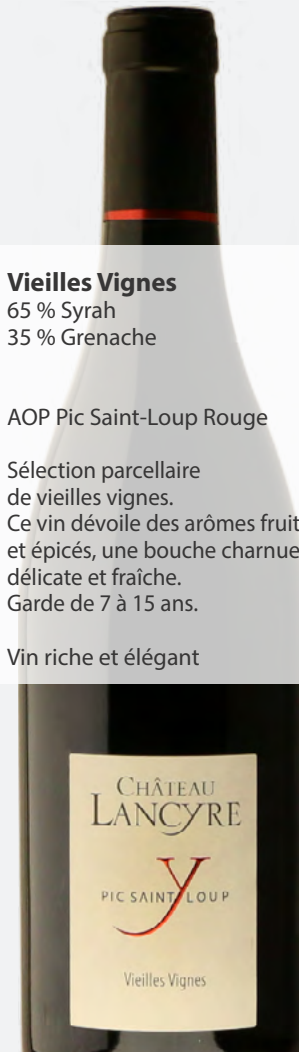
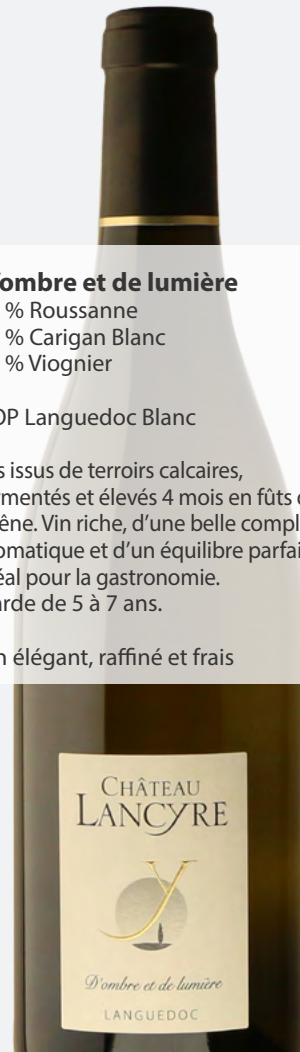
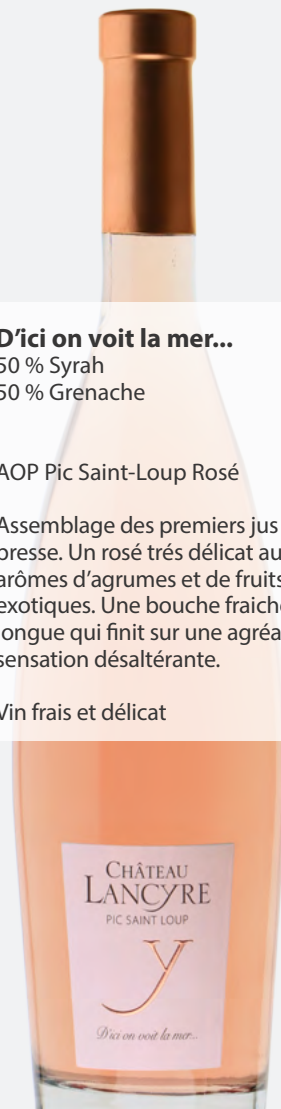
75 % Syrah  
15 % Grenache  
10 % Mourvèdre

AOP Pic Saint-Loup Rouge

Vignes à faible rendement, cuvée  
élevée 18 mois en fûts de chêne.  
Vin concentré, frais, aux tanins  
riches et élégants, au boisé fondu.

Garde de 10 à 20 ans

Vin alliant puissance et délicatesse



## Madame l'unique



Cuvée d'exception, **Madame**,  
un grand vin  
pour vos instants précieux.

### Madame

95 % Syrah  
5 % Grenache

AOP Pic Saint-Loup Rouge

Cuvée née d'une parcelle sur un terroir  
d'éboulis argilo-calcaires unique, « Madame ».  
Vin d'exception, disponible uniquement les  
grandes années, élevé 2 ans en cuve Diamant.

Garde de 10 à 15 ans

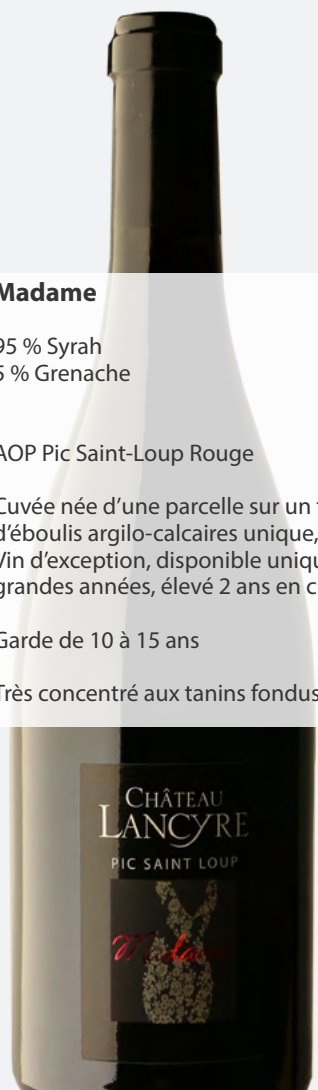
Très concentré aux tanins fondus

## Le film «Château Lancyre» *15 minutes pour découvrir le domaine*



Suivez l'histoire de Baptiste, le plus jeune fils des propriétaires qui nous décrit, du haut de ses douze ans, la vie sur le domaine viticole en appellation Pic Saint-Loup. Nous suivons ses parents qui vont déclencher la vendange du nouveau millésime avant de partir pour un voyage au fil des mois et d'y revenir par le jeu d'une ellipse.

Pour visionner notre film





**Le Caveau** *Découvrez nos vins régulièrement cités dans la presse*



Nous vous accueillons dans notre caveau de dégustation sous les voûtes d'une ancienne bergerie.

Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Nous sommes fermés le dimanche et les jours fériés.

Pour vos événements festifs et demandes particulières, contactez-nous.



**Château Lancyre**

**Régis VALENTIN**

Hameau de Lancyre

34270 Valflaunès - France

T : 00 33 (0)4 67 55 32 74

[contact@chateaudelancyre.com](mailto:contact@chateaudelancyre.com)

[www.chateaudelancyre.com](http://www.chateaudelancyre.com)





CHÂTEAU  
LANCYRE  
PIC SAINT LOUP

[www.chateaudelancyre.com](http://www.chateaudelancyre.com)