

CHÂTEAU
LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Madame



Un des pionniers 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 de 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 et Viognier 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, Le Rosé Coste d'Aleyrac et Clos des Combes

Vins flatteurs, aromatiques, ronds,
gourmands qui invitent au plaisir.

À déguster en toute simplicité...

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

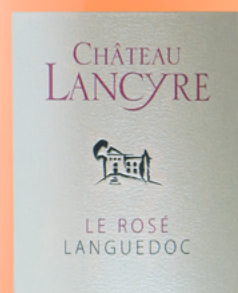


Le Rosé 50 % Syrah 40 % Grenache 10 % Cinsault

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



Notre signature



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'appellation 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 très 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 d'une belle intensité. En bouche, de la concentration, des tanins soyeux et une finale fraîche. Garde de 7 à 15 ans.

Vin riche et élégant

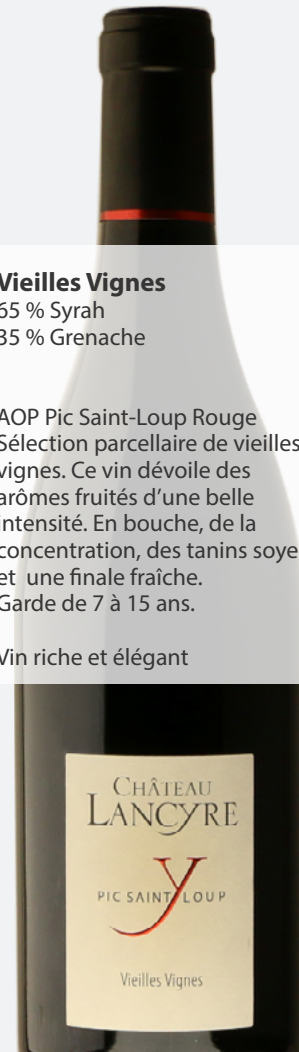
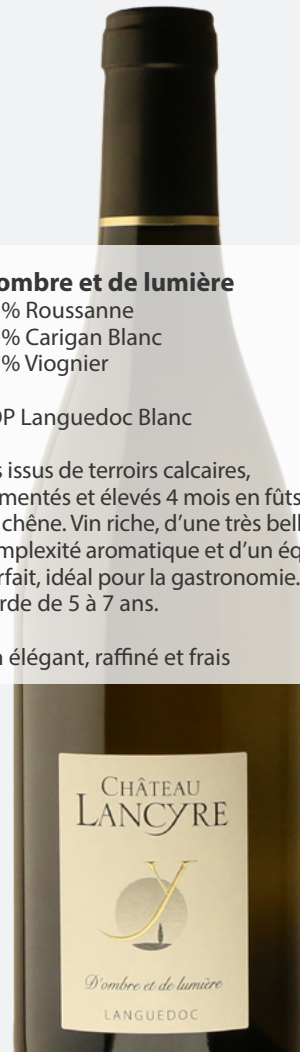
Grande Cuvée Rouge

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

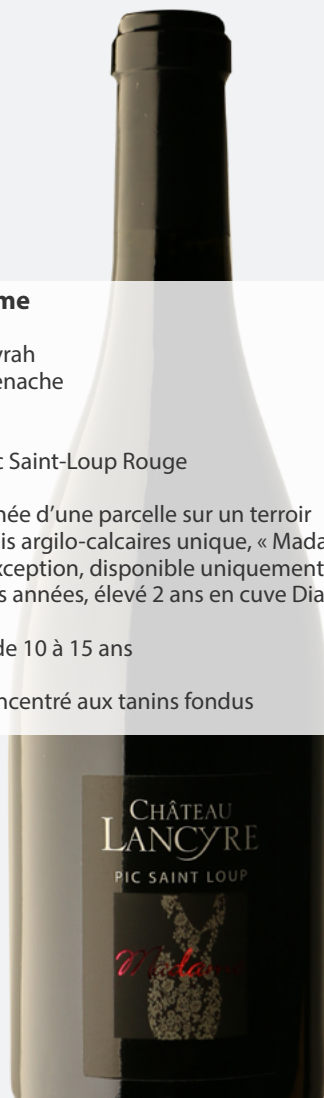
95 % Syrah
5 % Grenache

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



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Le Caveau

Nous vous accueillons
dans notre caveau de dégustation
sous les voutes 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, n'hésitez pas à nous contacter.





Le Film

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.

Visionnez notre film sur Vimeo

<https://vimeo.com/330770736>

ou en flashant le QRcode

Scannez-moi



Château Lancyre

Régis VALENTIN

Hameau de Lancyre

34270 Valflaunès - France

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

contact@chateaudelancyre.com

www.chateaudelancyre.com



CHÂTEAU
LANCYRE
PIC SAINT LOUP

www.chateaudelancyre.com