

CHÂTEAU  
LANCYRE



*Vieilles Vignes*

PIC SAINT LOUP  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**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 85 hectares au cœur du Pic Saint-Loup. Le vignoble, cultivé en **Agriculture Biologique** 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.

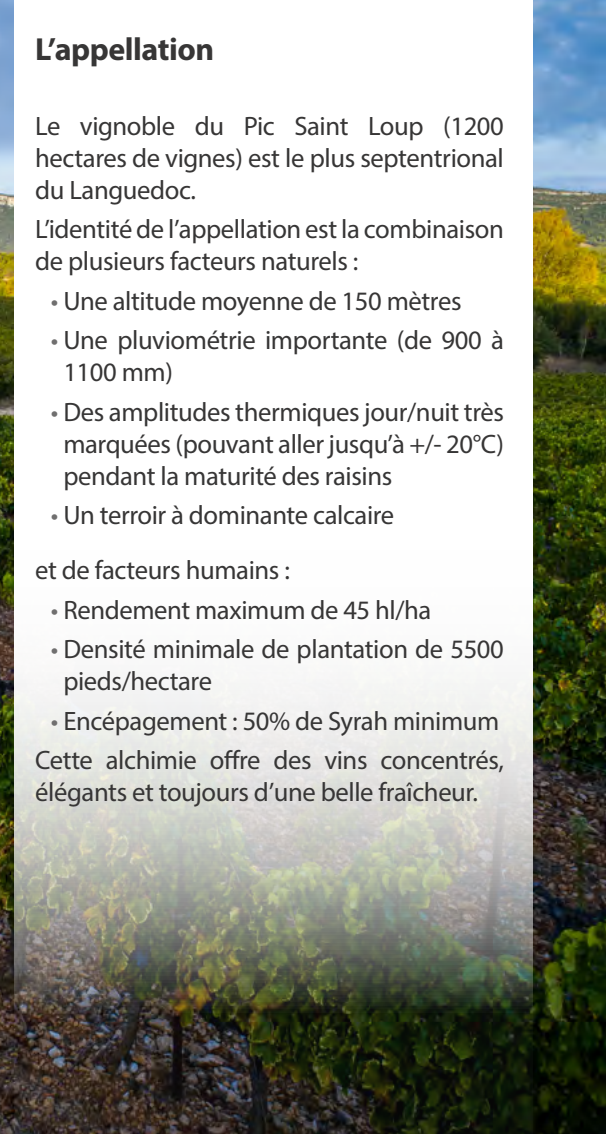
L'identité de l'appellation est la combinaison de plusieurs facteurs naturels :

- 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.



## Gamme Plaisir



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

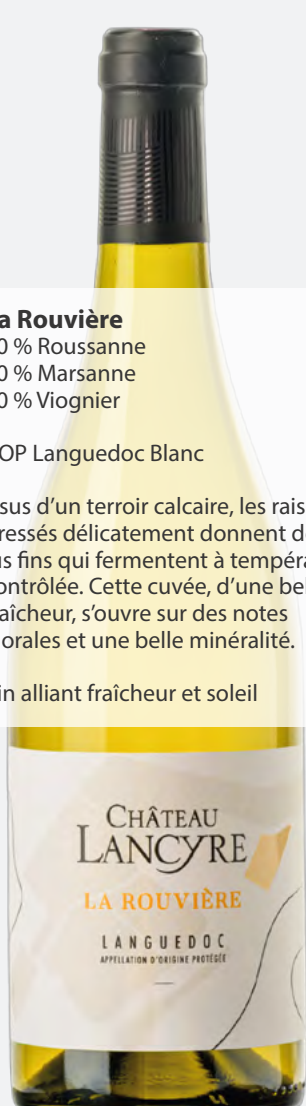
### **La Rouvière**

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



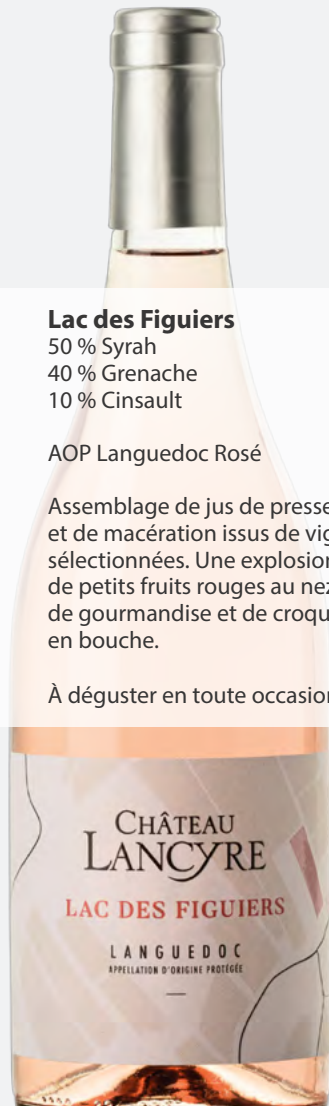
### **Lac des Figuiers**

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

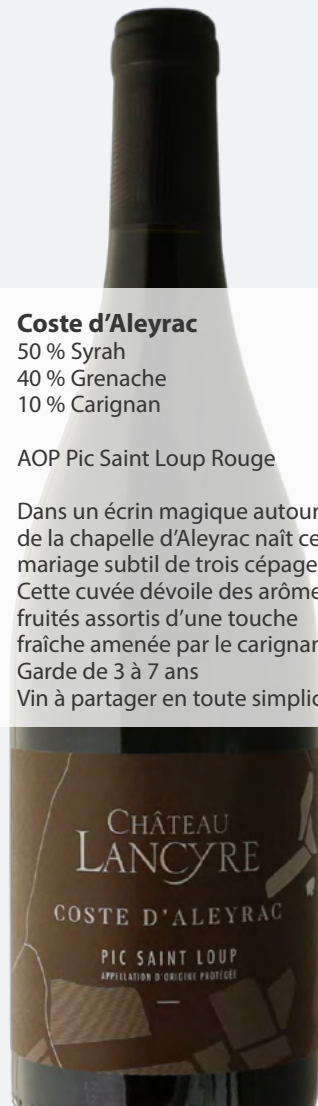


### **Coste d'Aleyrac**

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





# Gamme Signature

depuis 1984



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

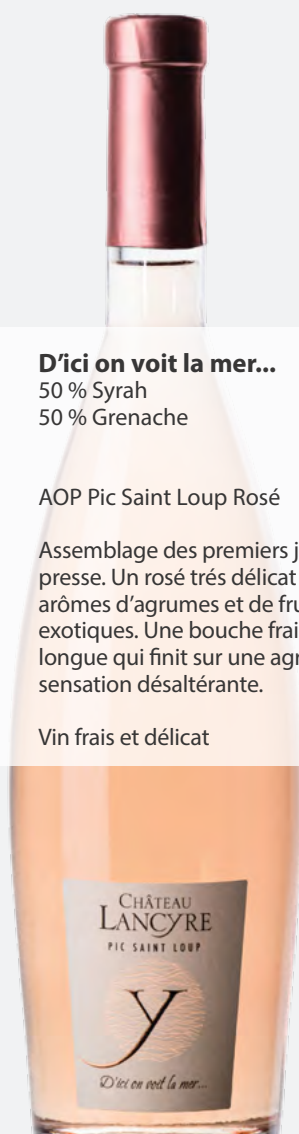
*Vieilles Vignes*

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.

*D'ombre et de lumière*

*Grande Cuvée*

élevées en fûts de chêne dans un chai tempéré. Richesse et concentration leur confèrent un excellent potentiel de garde.



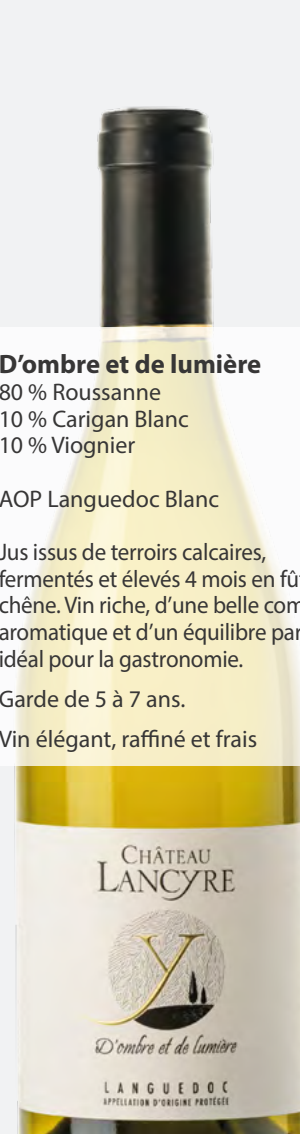
## **D'ici on voit la mer...**

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**

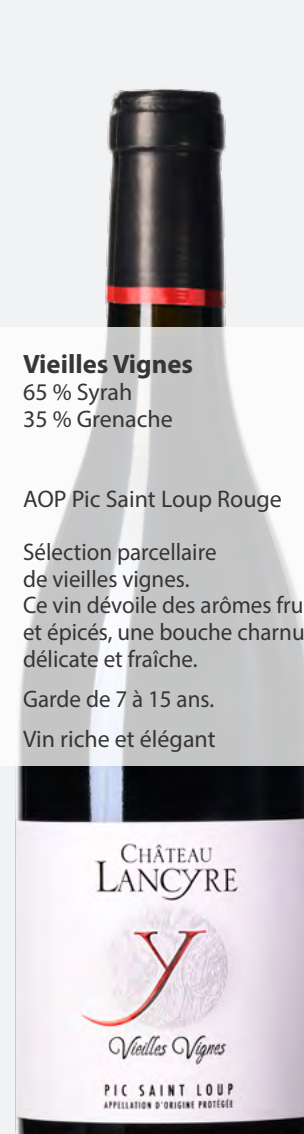
80 % Roussanne  
10 % Carignan Blanc  
10 % Viognier

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**

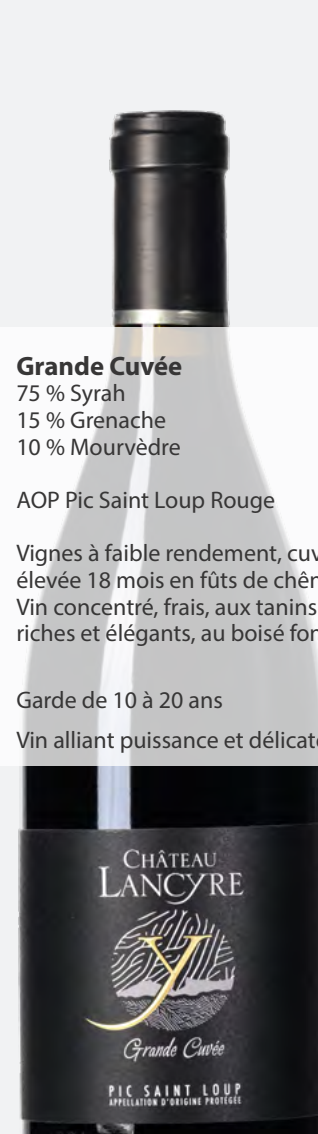
65 % Syrah  
35 % Grenache

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**

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



## Presse et récompenses

Notre palmarès complet sur demande



Vieilles Vignes 2019 : **Coup de coeur**  
Vieilles Vignes 2020 : **2 étoiles**  
Grande Cuvée 2019 : **2 étoiles**  
D'ici on voit la mer...2018 : **Coup de coeur**



Vieilles Vignes 2017 : **92**  
Grande Cuvée 2019 : **92**  
Grande Cuvée 2017 : **92**  
Grande Cuvée 2015 : **91**



Madame 2018 : **94**  
Grande Cuvée 2019 : **93**  
Vieilles Vignes 2019 : **93**  
Vieilles Vignes 2014 : **92**  
La Rouvière 2021 : **91**  
Coste d'Aleyrac 2020 : **90**



Coste d'Aleyrac 2019 : **91**  
Grande Cuvée 2017 : **93**

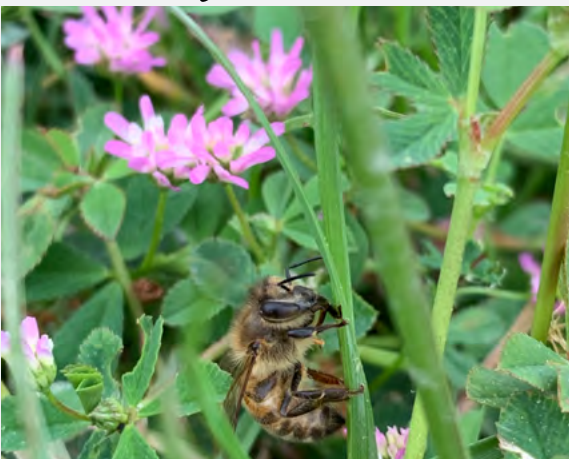


Lac des Figuiers 2022 : **Médaille d'Or**  
Grande Cuvée 2019 : **Médaille d'Or**  
D'ici on voit la mer...2018 : **Médaille d'Or**





# Lancyre en Liberté



Le mariage de cépages méditerranéens et océaniques.

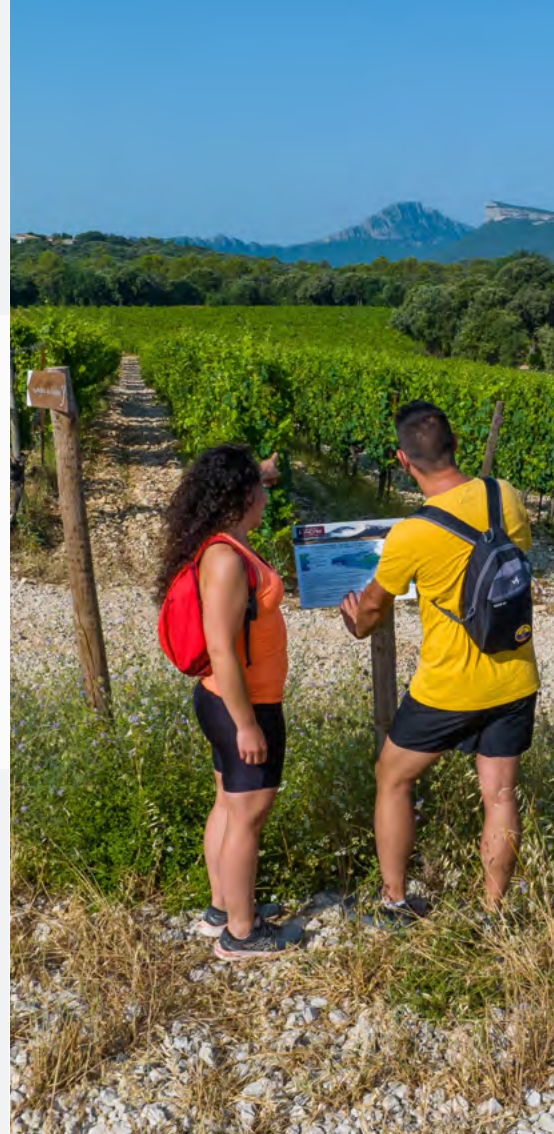
## Lancyre en Liberté

Merlot, Marselan, Cinsault

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Ces raisins cueillis sur une mosaïque de parcelles de notre domaine sont le reflet de la diversité des paysages qui nous entourent. Une bouche souple et gourmande mise en lumière par une palette de parfums du Sud.

Vin à partager en toute convivialité



## Balade oenotouristique «Lancyre en liberté» en Pic Saint-Loup

Au fil d'une balade de 4,5 km, découvrez, grâce à 12 panneaux thématiques, l'histoire du domaine et de l'appellation Pic Saint-Loup, les secrets de la vigne et du vin ainsi que la richesse de notre environnement culturel, géologique et naturel.

La carte de la balade est disponible au caveau durant les heures d'ouverture. Balade en autonomie, accessible en toute saison depuis le domaine.



Elue «Offre Remarquable» dans la catégorie «Valorisation et Pédagogie de l'environnement» lors des Trophées de l'Oenotourisme 2023 par Terre de Vins

Pour visionner le film de la balade, scannez le QR code







## Le Caveau

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.

Caveau fermé le dimanche et les jours fériés.

Pour les groupes à partir de 6 personnes, vos événements festifs et demandes particulières, pensez à prendre rendez-vous par mail ou par téléphone.



## Le film « Château Lancyre »

*15 minutes pour découvrir  
la vie au 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 le film,  
scannez le QR code



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

**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)

