



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Un domaine pionnier de l'appellation Pic Saint Loup

En 1968, trois beaux-frères, **Bernard, René Durand et Bernard Valentin** s'associent et créent le Château Lancyre.

Depuis 1995, **Régis Valentin**, diplômé d'œnologie, continue de faire vivre et prospérer le domaine.



Bernard Valentin



Bernard Durand

"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

"Depuis notre rencontre en 1995 à l'école d'œnologie de Montpellier, j'accompagne Régis dans cette belle aventure. Très attachés à la beauté de ce terroir, nous avons à cœur de le partager et de le protéger."

Christel Valentin



Un site unique

Le Château Lancyre est un **domaine familial** de 80 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** et Roussanne, Viognier, Carignan Blanc et Rolle pour les **blancs**.



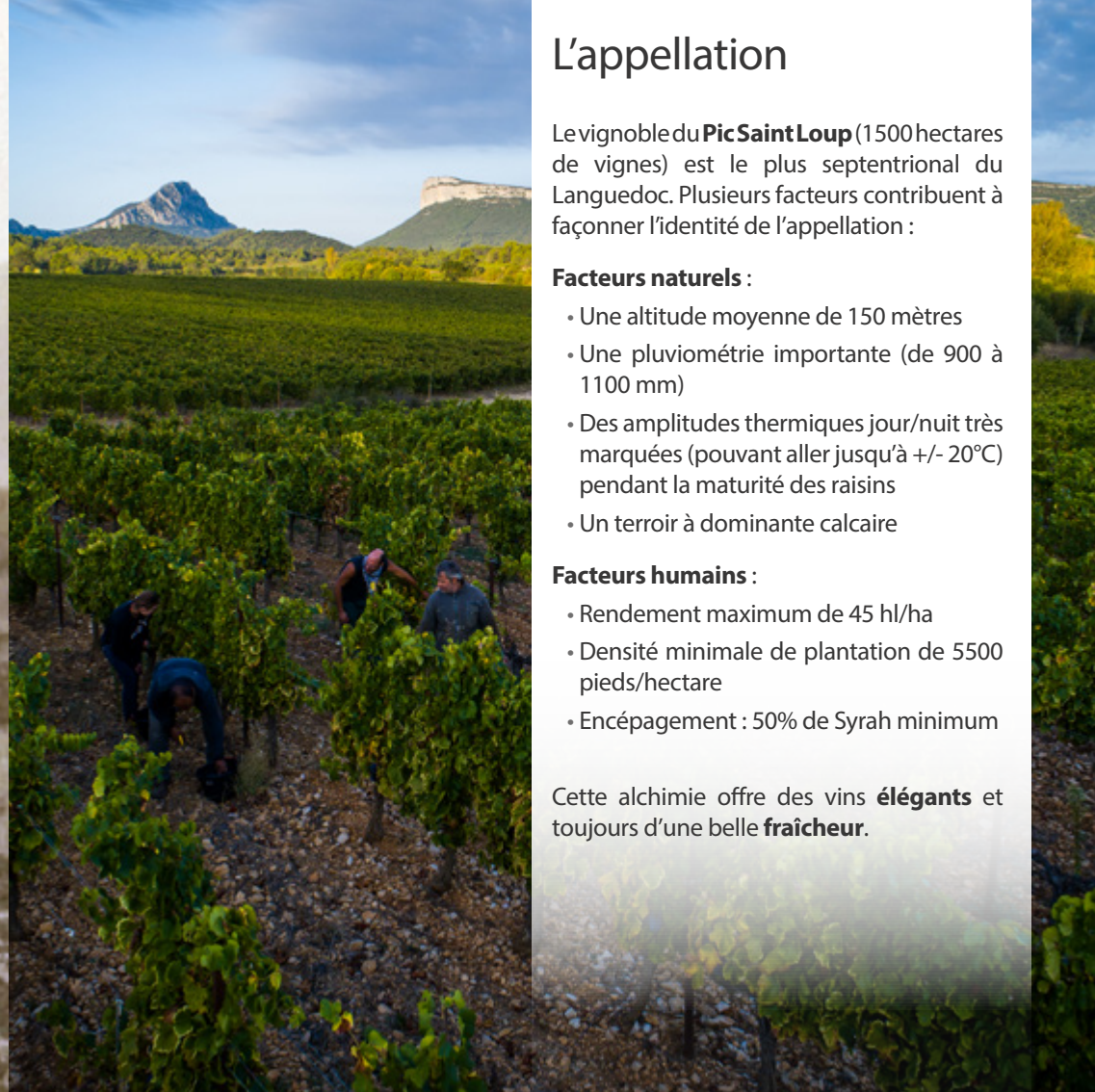
Une histoire de famille

En 1870, tout commence avec l'arrivée 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.

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

Aujourd'hui, entourés par leur équipe de 12 personnes, Régis et Christel élaborent 300 000 bouteilles issues en totalité des raisins produits sur le domaine et vendues dans le monde entier.

Le domaine est **tourné vers l'avenir** avec la transmission des valeurs en route vers la 5ème génération.



L'appellation

Le vignoble du **Pic Saint-Loup** (1500 hectares de vignes) est le plus septentrional du Languedoc. Plusieurs facteurs contribuent à façonner l'identité de l'appellation :

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

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 **élégants** et toujours d'une belle **fraîcheur**.

Les terroirs

Calcaire Dur



Terroir à forte pierrosité, où l'argile rouge assure une bonne rétention d'eau et favorise l'apport en minéraux essentiels pour le développement de la vigne.

Calcaire Tendre



Sol profond et friable, facile à travailler, offrant une bonne rétention d'eau. Ce type de sol favorise le développement de la vigne et l'expression du terroir.

Eboulis Calcaire



Sol profond, homogène et peu compact, très poreux et filtrant, assurant à la vigne un approvisionnement régulier en eau tout au long du cycle végétatif.

Marno-Calcaire



Sol profond à la structure variable selon la pierrosité, offrant un bon équilibre entre drainage et rétention d'eau.

Les cépages



Syrah



Grenache



Mourvèdre



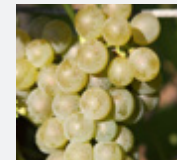
Cinsault



Carignan



Roussanne



Viognier



Rolle



Carignan Blanc

Gamme Plaisir

Vins flatteurs, aromatiques et gourmands qui invitent au plaisir.

Lac des Figuiers

50 % Syrah
40 % Grenache
10 % Cinsault

AOP Languedoc Rosé

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

Rosé tout en gourmandise



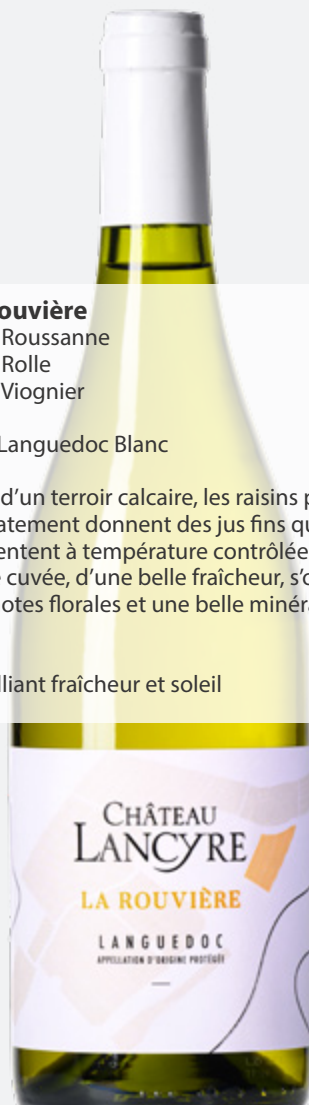
La Rouvière

80 % Roussanne
10 % Rolle
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



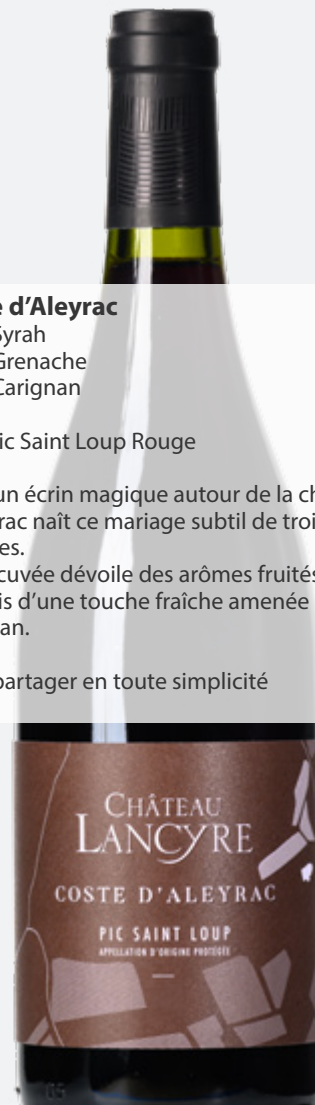
Coste d'Aleyrac

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.

Vin à partager en toute simplicité



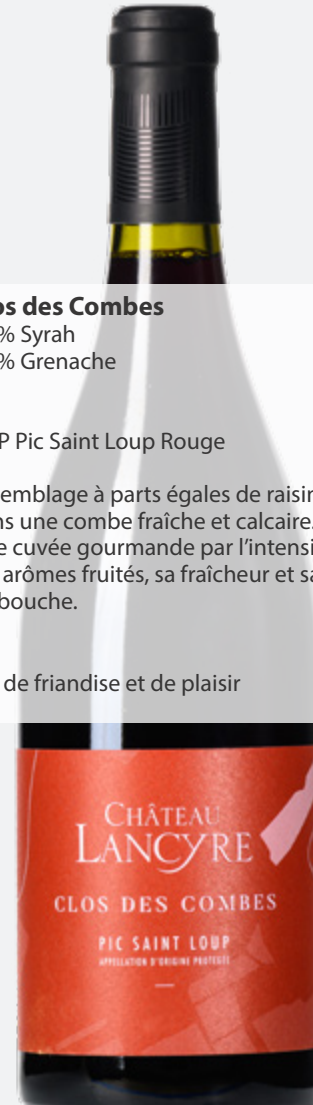
Clos des Combes

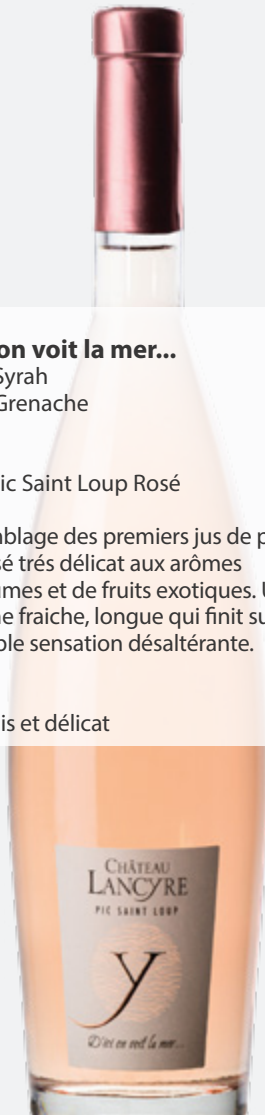
50 % Syrah
50 % Grenache

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.

Vin de friandise et de plaisir





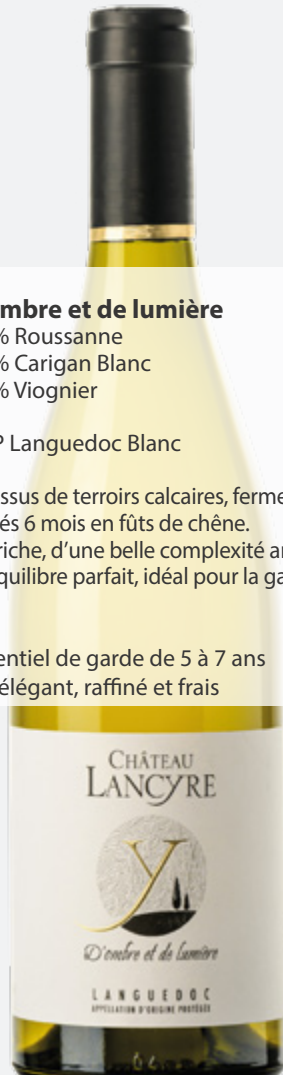
D'ici on voit la mer...

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



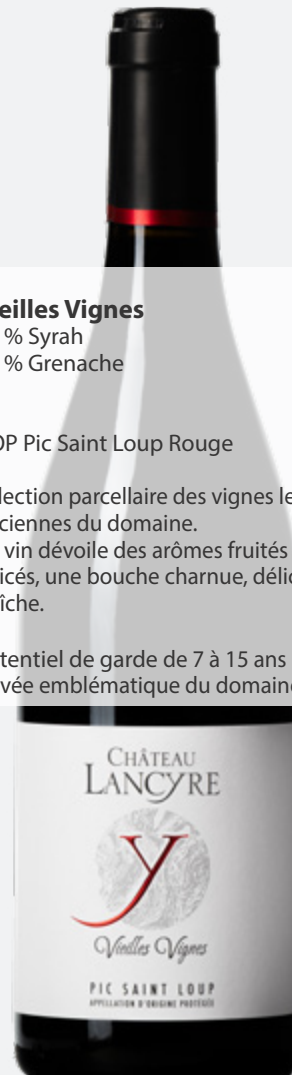
D'ombre et de lumière

80 % Roussanne
10 % Carigan Blanc
10 % Viognier

AOP Languedoc Blanc

Jus issus de terroirs calcaires, fermentés et
élevés 6 mois en fûts de chêne.
Vin riche, d'une belle complexité aromatique
à l'équilibre parfait, idéal pour la gastronomie.

Potentiel de garde de 5 à 7 ans
Vin élégant, raffiné et frais



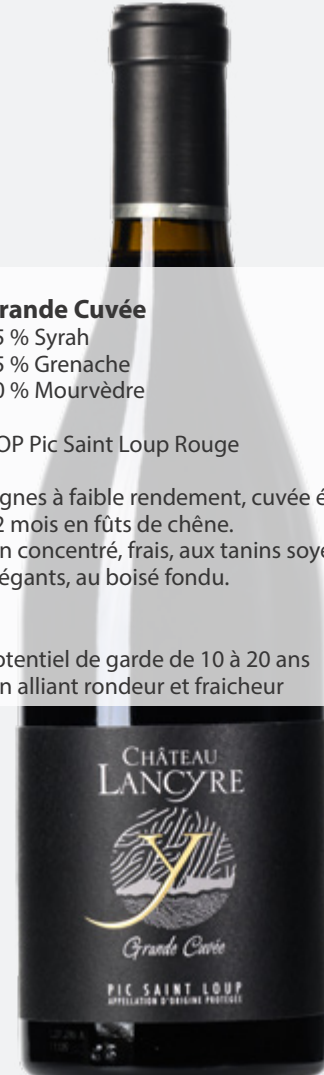
Vieilles Vignes

65 % Syrah
35 % Grenache

AOP Pic Saint Loup Rouge

Sélection parcellaire des vignes les plus
anciennes du domaine.
Ce vin dévoile des arômes fruités et
épicés, une bouche charnue, délicate et
fraîche.

Potentiel de garde de 7 à 15 ans
Cuvée emblématique du domaine



Grande Cuvée

75 % Syrah
15 % Grenache
10 % Mourvèdre

AOP Pic Saint Loup Rouge

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

Potentiel de garde de 10 à 20 ans
Vin alliant rondeur et fraîcheur

Madame



Madame
95 % Syrah
5 % Grenache

AOP Pic Saint Loup Rouge

Cuvée née d'une parcelle nommée « Madame » sur un terroir d'éboulis argilo-calcaires unique. L'élevage de 2 ans en cuve béton pointe de Diamant permet de conserver toute la complexité aromatique de la Syrah et d'affiner les tanins. Un vin d'exception frais et d'une grande élégance.

Potentiel de garde de 10 à 15 ans
L'expression d'une Grande Syrah



Presse et récompenses

Notre palmarès complet sur demande

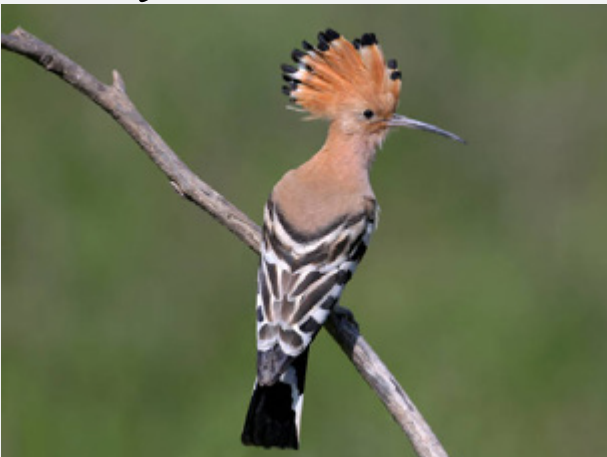


Decanter



Cuvée d'exception pour vos instants précieux.

Lancyre en Liberté



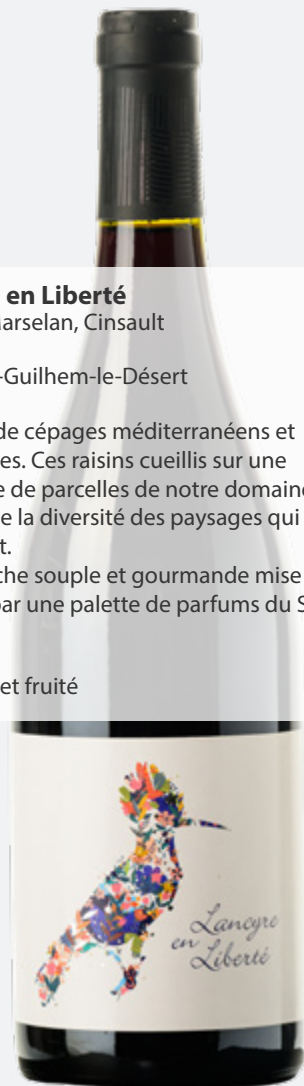
Huppe Fascié (Upupa epops)
Oiseau migrateur présent sur notre vignoble de mars à septembre.

Lancyre en Liberté Merlot, Marselan, Cinsault

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mariage de cépages méditerranéens et océaniques. 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 léger et fruité



Balade oenotouristique

« Lancyre en liberté »

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.

La presse en parle :

Terre de Vins

Lauréat au Trophées de l'Oenotourisme 2023
catégorie Valorisation et Pédagogie de l'environnement

Les Vignes d'Or de Vitisphère

Lauréat catégorie Innovation commerciale 2023

Magazine Elixir

Nommé catégorie développement durable 2025

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





Accueil au domaine

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

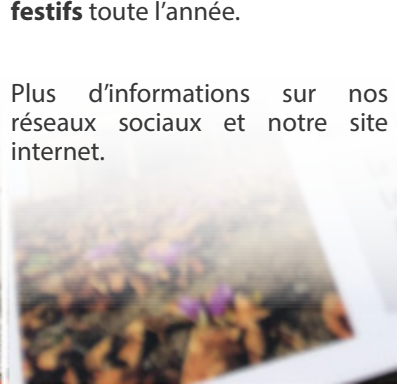
**Du lundi au samedi
de 10h à 12h30
et de 14h30 à 18h30.**

Caveau fermé le dimanche et les jours fériés.

Pour les groupes à partir de 6 personnes, pensez à prendre rendez-vous par mail ou par téléphone.

De plus, nous organisons divers **ateliers** (assemblage, immersion...) **et des évènements festifs** toute l'année.

Plus d'informations sur nos réseaux sociaux et notre site internet.



Le film

15 minutes pour découvrir la vie au domaine

Suivez l'histoire de **Baptiste**, le plus jeune fils des vignerons, qui nous décrit du haut de ses douze ans la vie sur le domaine viticole familial.

Nous suivons ses parents qui déclenchent 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 :





Régis Domergue
photos-pic-saintloup

Château Lancyre Régis VALENTIN

66 chemin des Vignes

Hameau de Lancyre

34270 Valflaunès

France

+33 (0)4 67 55 32 74

contact@chateaudelancyre.com

www.chateaudelancyre.com



*Ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*