



23.01.2010

Un Château Lancyre sans reproche



A une vingtaine de kilomètres de Montpellier, au nord, le Pic-Saint-Loup est l'appellation la plus septentrionale des Coteaux du Languedoc. Ici, à près de 700 m d'altitude, les variations thermiques entre le jour et la nuit sont très marquées, ce qui permet au raisin de se développer harmonieusement.

Le Château de Lancyre, bâti au XVI^e siècle, domine les côtes argilo-calcaires où poussent ses vignes. Si le domaine mesure 78 hectares, seuls 52 d'entre eux sont situés en zone d'appellation contrôlée.

Parmi les vins du domaine (rouge, rosé et blanc), la cuvée Vieilles Vignes a décroché de belles médailles et figure dans de nombreux guides. Mentionnons un 89 chez Parker.

Composée à 65% de syrah et à 35% de grenache, cet assemblage est très droit. Ça sent la framboise, le cassis et la mûre avant que ne viennent le poivre et la réglisse. En bouche, c'est riche, épicé, avec une finale encore pleine d'énergie. Ce très beau rapport qualité-prix accompagnera une viande rouge, par exemple.

Château de Lancyre, Cuvée Vieilles Vignes 2007, 75 cl. 14 fr. chez Gazzar, à Ecublens. www.gazzar.ch.