



*Château de Lancyre*

**BERNARD DURAND  
ET RÉGIS VALENTIN**  

---

***PIONNIERS DU PIC***

Une bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle sur un puech, embrassant plaine et coteaux. Ainsi apparaît le château de Lancyre, berceau d'une famille qui a joué un rôle moteur dans la mue qualitative du Pic Saint Loup. Et hissé ses vins au sommet. A la force du poignet. « *Descendants d'un aïeul éleveur ovin et vigneron, relate Bernard Durand, mon frère et moi avons repris l'exploitation paternelle avec notre beau-frère, Bernard Valentin* ». Cinq cents moutons. Cinquante hectares de garrigue incluant des vignes. Et des coups durs. « *En 1956, quand tout a gelé, la plupart des vignerons sont partis.* » Soudé, le trio survit grâce aux bêtes. « *Mais dans les années 70, l'accord des Anglais avec la CEE a ruiné l'élevage. Alors nous avons replanté, conscients qu'il fallait changer la typicité des vins.* » Derrière le ton bienveillant et l'accent languedocien se profile

la figure d'un pionnier : « *Nous avons été quelques uns à y croire et à nous entraider.* »

### Vignoble de taille

Défricher. Introduire d'autres cépages, sous l'œil sceptique des gens du pays. Restaurer la cave, achetée en 1970, puis la doter de moyens performants. Oser la mise en bouteille avant d'empoigner son bâton de pèlerin pour conquérir de nouveaux marchés... Ils seront aussi parmi les premiers à planter de la roussanne. Au final, fort de 73 hectares et de neuf salariés, le château de Lancyre a pris de l'ampleur. Sans dérouter Régis Valentin pour autant. Diplômé d'œnologie, il a « *par choix* », rejoint père et oncles en 1995. « *À 20 ans, j'imaginai pouvoir faire de grands vins quelle que soit la qualité du raisin. J'ai vite compris les limites de la technique et l'importance du travail à la vigne.* »

## Château de Lancyre

# BERNARD DURAND AND RÉGIS VALENTIN: PIC PIONEERS

An imposing 16<sup>th</sup> century stone building first emerges from its dominant hilltop position, commanding sweeping views over the rolling countryside. This is Château de Lancyre, home to a family that has played a pivotal role in bringing about a sea-change in the quality of Pic Saint Loup wines, scaling the heights of wine growing through sheer hard work. "Our grandfather was a sheep farmer and wine grower," remembers Bernard Durand, who took over the estate with his brother René and brother-in-law, Bernard Valentin. They not only inherited 500 sheep and 50 hectares of 'garrigue' or scrubland interspersed with vines, but also financial hardship. "In 1956, the year of the big freeze, most wine growers left the area," recounts Bernard. The three men's economic survival came from strong family ties and sheep farming. "But in the 1970s, the agreement between the English and the EEC spelled the end of sheep farming. So we replanted our

vineyard in the knowledge that we had to change the fundamental characteristics of the wines," explains Bernard Durand. Behind his sanguine appearance and unmistakable Languedoc accent, lies one of the appellation's pioneer figures. "Only a handful of us had the conviction to ring the changes and so we helped each other."

### An extensive vineyard

The task was monumental: clearing the scrubland; introducing new varieties as sceptical locals watched on; restoring the winery bought in 1970; then installing high-performance equipment and courageously bottling their own wines, before setting out on a mission to capture new market. They were also amongst the first to plant the Roussanne grape variety. With 73 hectares of vines and a staff of nine, Château de Lancyre had expanded significantly but this did not faze Bernard Valentin's son Régis, who had recently



## Les cuvées

Coste d'Aleyrac,  
Clos des Combes,  
Vieilles vignes,  
Grande cuvée



Rosé

The wines

Dont acte : de l'ébourgeonnage aux vendanges en vert en passant par le palissage, la conduite est irréprochable ; la culture, plus que raisonnée.

### Accompagner la nature

D'un terroir pluriel, composé de cailloutis calcaires, marnes, colluvions et alluvions, il s'efforce « d'extraire le meilleur ». Foncéur, il s'investit à 100 % dans tout ce qu'il entreprend. File en VTT dans la campagne. Mais se pose, réfléchit, cisèle, côté cave : « *Outils en main, je compose avec ce que la nature me donne en essayant d'améliorer sans cesse.* » Son style ? Des vins croquants de fruits, « *tout en fraîcheur et en équilibre* ». Son credo ? « *Procurer du plaisir et de l'émotion.* » Plusieurs millésimes - et trois enfants - plus tard, ce travail d'orfèvre a donné plus d'un joyau. Assemblage de saignée et de pressurage direct, le rosé côtoie cinq

AOC en rouge, vinifiées de façon traditionnelle et deux en blanc. Dernière née : « *Madame* », parfaite osmose entre cépages - 90% syrah, 10% grenache - et terroir, a déjà conquis le critique Robert Parker. Les étoiles du guide Hachette auréolant ses cuvées ne lui font pas davantage perdre la tête : « *Créer est un rêve. Vendre, une réalité* », résume Régis Valentin. L'amour de la terre. La sagesse qui va de pair. Ce n'est sans doute pas un hasard si chacune des quarante-deux parcelles a hérité ici, d'un nom.

graduated in wine studies. In 1995, he made a conscious decision to join his father and uncles. "When I was 20, I was convinced I could make superlative wines irrespective of the quality of the grapes. It didn't take me long to realise the limits of technology and the importance of work in the vineyard." From de-budding to green harvesting and trellising, vineyard management is impeccable and farming methods require less than low-input.

### Nurturing nature

From myriad soil types, including limestone gravel, marl, colluvium and alluvium, his sole ambition is to elicit optimum quality. A high-achiever whose commitment is always 100 percent, he spends his free time racing through the countryside on his mountain bike. He also takes time out to reflect on his choices in the winery. "I have to settle for what nature gives me and make constant improvements using the tools available." He crafts wines with crunchy fruit flavours, abounding in freshness and balance. His ethos is to bring pleasure and emotion to those who drink them. Several vintages - and three children - later this craftsmanship has yielded

countless gems. The rosés are blended from free-run and press wines, and are part of a range of five traditionally-made red appellation wines and two whites. The latest addition - Madame - reveals the synergy between Syrah (90 percent) and Grenache, and the local surroundings; it has already received kudos from Robert Parker. Despite this endorsement and numerous stars from the Guide Hachette, Régis' feet are still firmly on the ground. As he points out, "Creating is a dream, selling a reality." Every single plot in the vineyard has its own name, and that's not a coincidence. The driving force here is a love for the land and the wisdom that stems from it.

### Château de Lancyre

Lancyre

34270 Valflaunès

TEL +33 4 67 55 32 74

FAX +33 4 67 55 23 84

contact@chateaudelancyre.com

www.chateaudelancyre.com

GPS N 43,816249 - E 3,895921