

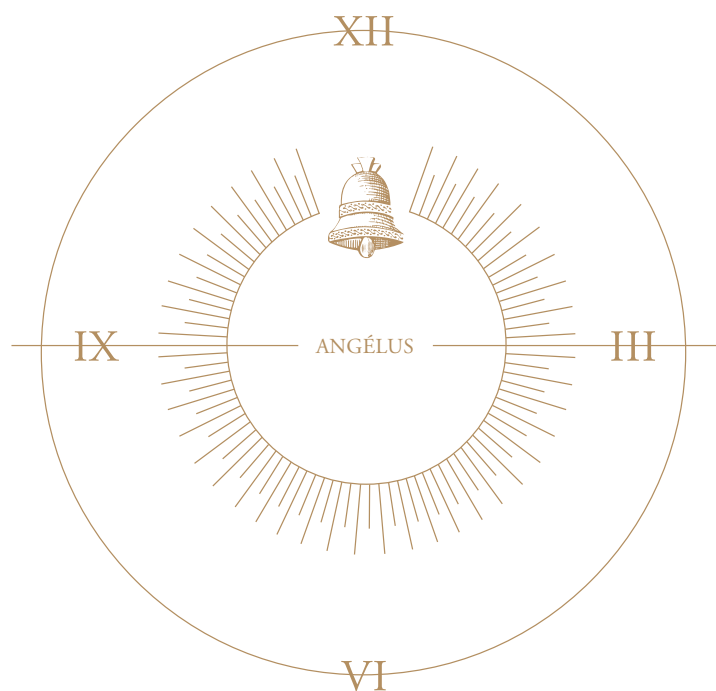
ANGELUS



ПРЕСС-ДОСЬЕ

СОДЕРЖАНИЕ

НА ЗЕМЛЕ НАШИХ ПРЕДКОВ	C.3
I. ИСТОРИЯ НАЗВАНИЯ	C.4
II. ВОСЕМЬ ПОКОЛЕНИЙ ТВОРЯТ ИСТОРИЮ	C.5
III... И СЛАВУ ВИНА	C.6
IV. СТЕФАНИ ДЕ БУАР-РИВОАЛЬ - ТРЕТЬЯ ЖЕНЩИНА ВО ГЛАВЕ ANGÉLUS	C.8



ИДЕНТИЧНОСТЬ ANGÉLUS	C.12
V. УНИКАЛЬНЫЙ ТЕРРУАР	C.13
VI. КАБЕРНЕ ФРАН	C.14
VII. ПОСЛЕДНИЕ МИЛЛЕЗИМЫ CHÂTEAU ANGÉLUS	C.16
VIII. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ CHÂTEAU ANGÉLUS	C.23
IX. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ CARILLON D'ANGÉLUS	C.24
X. ЗВУК ANGÉLUS	C.26

ИСТОРИЯ НАЗВАНИЯ

Семь утра, полдень, семь вечера, семь утра, полдень, семь вечера, семь утра, полдень, семь вечера... В наше время в деревнях ещё можно услышать «благовест», колокольный звон.

История рождения этого звона, сопровождаемого молитвой, начинается в XV-ом веке. После победоносной битвы Священной Римской Империи над Армией Османской империи 21 июля 1456 года, римский папа Каликст III отдал распоряжение, чтобы все колокола христианского мира в знак благодарности звонили каждый день утром, в обед и вечером. Этот колокольный звон, призывающий верующих к молитве, назвали «анжелюс» («благовест»).

Так в течение многих веков, в семь утра, в полдень и в семь вечера раздавался благовест, задавая ритм каждому дню. Едва услышав звон колоколов, женщины и мужчины, работавшие в полях и в деревнях, прерывали свою работу и склонялись в молитве. Знаменитая картина великого французского художника-импрессиониста Жана-Франсуа Милле «Анжелюс» увековечила один из таких моментов.

Здесь же, на виноградниках Angéluс, издревле растущих в естественном амфитеатре, где звон колоколов раздавался особенно чётко, одновременно слышался благовест сразу из трёх местных церквей - часовни Мазера, церкви Сен-Мартен де Мазера и церкви Сент-Эмильона. Именно поэтому крестьяне, работавшие на здешних виноградниках, прозвали это место «анжелюс».

Колокол на этикетке Château Angéluс символизирует колокольный звон и момент этого таинства.

ВОСЕМЬ ПОКОЛЕНИЙ ТВОРЯТ ИСТОРИЮ...

Мишель Де Буар, историк, выпускник парижской Национальной Школы Хартий и ректор Академии г. Кан, изучил родословную семьи. Корни генеалогического дерева уходят в далекий 1544 год, когда родился Жорж Буар, мещанин и член городского совета – « Жюрады ».

В конце XVIII-го века, а именно в 1782 году, Жан де Буар де Лафоре, личный страж короля, обосновался в Сент-Эмильоне. Его дочь Катрин-Софи, более известная как Софи де Буар де Лафоре, вступила в брак с господином Суффрен де Лавернь в 1795 году и поселилась на супружеских виноградниках Мазера.

В начале 20-го века Морис де Буар де Лафоре унаследовал поместье, которое он увеличил путём покупки, в частности, в 1920 году участка из 3 гектаров, именуемого «Angélu». В 1945 году он завещал поместье своим сыновьям.

Жак и Кристиан де Буар де Лафоре продолжили дело своего отца и предыдущих поколений. Они управляли поместьем вплоть до 1985 года, пока Юбер де Буар де Лафоре не пришел им на смену. В 1987 году к нему присоединился Жан-Бернар Гренье, в 2012 году - Стефани де Буар-Ривоаль.

Находящееся на расстоянии всего нескольких сотен метров от легендарной колокольни Сент-Эмильона, у подножия знаменитого южного холма, поместье Château Angélu – результат увлечённой работы восьми поколений семьи де Буар де Лафоре.

... И СЛАВУ ВИНА

В 1954 году Château Angéluс входит в первую классификацию Сент-Эмильона как Гран Крю Классе. Уже в то время вина Château Angéluс имели солидную репутацию, что впоследствии помогло поместью пережить винный кризис Бордо 1973 года, а в начале восьмидесятых годов XX-го века начать применять новые технологии на производстве. Именно в это время, вдохновленный историей великого вина, но с решительным взглядом в будущее, Юбер де Буар де Лафоре, энолог по образованию, выпускник Университета Бордо, совмещает старинные традиции виноделия с амбициозной новаторской политикой для производства исключительных вин.

С тех пор постоянные поиски совершенства, применение новых методов и технологий, глубинное понимание особенностей терруара позволили Château Angéluс войти в число легендарных вин своего региона.

Признанное во всем мире одним из лучших вин Бордо, Château Angéluс представляет собой результат совместных усилий семьи владельцев и команды профессионалов Angéluс, стремящихся выразить в вине исключительные свойства терруара, на котором растёт лоза. В поместье, как на виноградниках, так и в погребах, уважение к традиционным практикам виноделия сочетается с применением новаторских и современных техник, доводя каждый урожай до совершенства.



СТЕФАНИ ДЕ БУАР-РИВОАЛЬ,
ПРЕДСТАВИТЕЛЬНИЦА ВОСЬМОГО
ПОКОЛЕНИЯ СЕМЬИ ДЕ БУАР ДЕ ЛАФОРЕ,
ОТНЫНЕ ОЛИЦЕТВОРЯЕТ ANGÉLUS.



СТЕФАНИ ДЕ БУАР-РИВОАЛЬ ТРЕТЬЯ ЖЕНЩИНА ВО ГЛАВЕ ANGÉLUS

Как Катрин Софи де Буар де Лафоре в 1800 годах и Эжени Шатене в 1900 годах, Стефани де Буар-Ривоаль – третья женщина во главе поместья, где она родилась и выросла. Angelus – часть её самой. Её жизнь неразрывно связана с этой землёй, именно в ней она черпает мужество и решительность для уверенного движения вперёд; земля подпитывает её эмоционально и духовно. Она – неотъемлемая часть единой экосистемы поместья.

Осознавая важность задачи, возложенной на неё в 2012 году, и лежащей на ней ответственности, она стремится оставаться верной основополагающим ценностям, которые всегда сопровождали и направляли её семью с момента зарождения поместья: честность, труд, смирение и чувство долга.

Работая рука об руку со своим дядей Жаном-Бернаром Гренье, они продолжают работу своих отцов, дедов и прадедов с единственной целью – служить величии Angelus, гарантируя, что это имя всегда будет оставаться символом исключительности и постоянства, неподвластным времени!

«Продолжить дело отцов - мой священный долг, который я буду выполнять с верой, увлечённостью и благодарностью. Мы – всего лишь хранители истории, которая нам предшествовала, и которая продолжится после нас. И наша роль заключается в том, чтобы обеспечить её преемственность в наилучших условиях!

Мы находимся на службе прошлого и настоящего нашей семьи, и, в особенности, на службе будущих поколений, которые, как и мы, станут когда-нибудь хранителями этой истории. На нас возлагается задача подготовить их как можно лучше к этому моменту» - Стефани де Буар-Ривоаль.

Выпустить вино 2012 года в чёрной бутылке с рельефом из настоящего золота было идеей Стефани де Буар-Ривоаль. Таким образом было решено отметить сразу несколько значимых событий: двухсот тридцатилетие истории поместья, реконструкцию замка, преемственность восьмого поколения семьи и восхождение Château Angelus на самую вершину классификации Сент-Эмильона.



ANGELUS
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A"



ANGELUS

2012

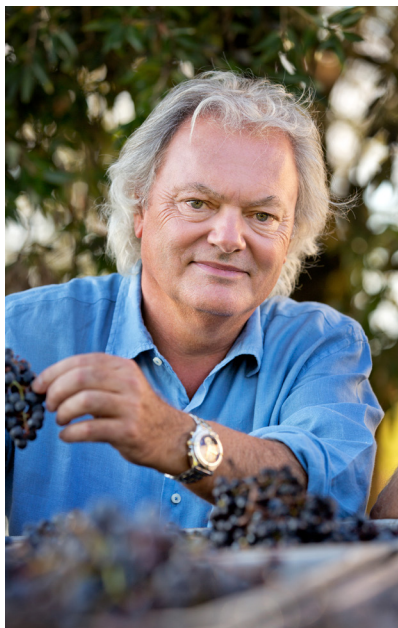
FAMILLE DE BOÛARD DE LAFOREST
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Stéphanie de Boüard-Rivoal



Jean-Bernard Grenié



Hubert de Boüard de Laforest

ИДЕНТИЧНОСТЬ ANGÉLUS

Отличительной особенностью Angéluѕ является смелое сортовое соотношение в сочетании с исключительным терруаром. Этот уникальный характер, рождающийся на южных склонах Сент-Эмильона вкупе с высокой долей Каберне Фран, выражается в вине каждого урожая, придавая ему насыщенность, плотность, бархатистость, изысканность, самобытность, чистоту и свежесть.

« Великое вино создают терруар и человек, который раскрывает его, сублимирует, передаёт... »

УНИКАЛЬНЫЙ ТЕРРУАР

Что делает терруар уникальным? Понятие это более сложное, чем принято считать. Оно включает в себя не только совокупность почвенных и подпочвенных условий, естественный дренаж почвы, её способность удерживать влагу (известняк, глина), содержание в ней различных элементов, которые делают почвы тёплыми или холодными, богатыми или бедными, сбалансированными или дефицитными. Особенность терруара обусловлена также расположением виноградников: растут ли они амфитеатром, на склоне или у подножья склона, создавая абсолютно выдающиеся, исключительные места для роста и развития лозы.

В Angéluс виноградники расположены в естественном природном амфитеатре на южном склоне Сент-Эмильона и у его подножья, что способствует поддержанию более высокой температуры летом, а значит, и лучшему созреванию ягод. Склон обеспечивает естественный дренаж почвы, а равномерное распределение глины по отношению к известняку (от 8 до 20%) позволяет почве получать необходимое количество воды и минералов. Подвои виноградных лоз идеально подобраны к терруару, а сорта винограда – к разным типам почвы. Так, лозы Мерло растут на склоне, где больше глины, а Каберне Фран – на глинисто-песчано-известняковой почве подножья склона.

Все эти природные особенности участвуют в создании особого стиля вин Angéluс. Терруар подарил им обильность, плотность, бархатистость, а преобладающий в ассамбляже (46%) Каберне Фран, растущий на исключительно сбалансированной глинисто-известняковой почве – изысканность, самобытность, чистоту и свежесть.



КАБЕРНЕ ФРАН: ИДЕНТИЧНОСТЬ

В Angélu Каберне Фран выращивается с любовью, заботой, уважением и восхищением. Виноградники некоторых самых престижных поместий Сент-Эмильона высажены именно этим сортом винограда. В Angélu средний возраст лоз Каберне Фран 30 лет, он занимает около 46% от общей площади виноградников.



История Angélu неразрывно связана с Каберне Фран, который является неотъемлемой частью уникального стиля вина поместья, а также играет важнейшую роль в ассамбляже престижнейших вин с виноградников южного склона Сент-Эмильона и гравийных участков на границе с Померолом.

На виноградниках Angélu Каберне Фран растёт на тёплых почвах (песчано-известняковая осыпь, располагающаяся на глинистых подпочвах), регулярно подпитываемых необходимыми водными ресурсами.

Свои лучшие свойства лоза Каберне Фран начинает раскрывать, когда ей больше 20 лет, а к 40 годам при сокращении урожайности она достигает самых впечатляющих результатов.

Вина из Каберне Фран раскрываются постепенно, становясь со временем одними из самых интересных и самых изысканных. Цвет их становится ярче после выдержки в бочках, а пряные, ментоловые тона в аромате впечатляют элегантностью и изяществом. Плотные и в то же время шелковистые танины приносят в вино свежие нотки, необходимые для его баланса. Каберне Фран – гарант большого потенциала к выдержке великих вин.

U CHATEAU



ANGELUS

ANGELUS

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A"



FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

ПОСЛЕДНИЕ МИЛЛЕЗИМЫ CHÂTEAU ANGÉLUS

2018 - “LE PHÉNIX” (ФЕНИКС)

В то время как поместье было в полной мере занято переходом на органическое виноделие, работа на виноградниках до середины июля была особенно сложной из-за погодных условий. Тем не менее, неустанное дежурство и ежедневное наблюдение за виноградниками, вместе с бескомпромиссной настойчивостью и усердием команды, позволили успешно преодолеть все эти трудности. Установившиеся с 15 июля исключительные антициклонические условия продлились вплоть до конца сбора винограда, и принесли нормальный урожай в плане его количества и потрясающий с точки зрения его качества.

Благодаря восхитительной свежести мерло, селекции очень старых лоз Каберне Фран с глинисто-известняковых почв и деликатной экстракции был произведен поистине великий винтаж Château Angélu. Его глубокий цвет притягивает взгляд, а ароматика очаровывает идеальной чистотой в сочетании с нотками черных фруктов. Во вкусе легкая сладость сменяется элегантным напряжением с изысканными бархатистыми танинами. Алкоголь (ниже, чем в 2010 году) и дубовые нотки прекрасно интегрированы. Послевкусие у вина стойкое, подчеркнутое элегантностью Каберне Фран, чистотой фруктов и тонкими пряными нотками.

Сбор винограда: с 24 сентября по 11 октября
Ассамбляж: 65% Мерло, 35% Каберне Фран

2017 - “L'ÉCLATANT” (ЯРКИЙ)

После очень благоприятного старта с довольно-таки рано распустившимися почками, вегетационный цикл развития виноградной лозы был замедлен случившимися в конце апреля заморозками, сильно ударившими по региону Бордо. К счастью, Angélu, привилегированный природой, мало затронул этот печальный эпизод. Однако, на небольшой площади, пораженной заморозками, была проведена тщательная селекционная работа. Остальная часть сезона прошла чудесно, характеризуясь отличным цветением, а затем очень жарким июнем, который подарил виноградным лозам энергию и силу, необходимые для созревания прекрасных ягод. Довольно прохладное, но сухое лето позволило винограду созревать медленно и равномерно, что нашло свое выражение в свежести и яркости фруктовых ароматов. Конец лета был немного дождливым; однако, поскольку виноград уже созрел, мы решили начать сбор урожая 13 сентября! У вин глубокий цвет, они мгновенно очаровывают яркими и чистыми ароматами фруктов. Во вкусе вино раскрывается плотнотелными, шелковыми танинами, гармонирующими с удивительной свежестью вина, привносящей энергию, аппетитность и длительное послевкусие.

Миллезим 2017 года в Angélu – это сочетание гармонии и яркости фруктов.

Сбор винограда: с 13 сентября по 4 октября
Ассамбляж: 70% Мерло, 30% Каберне Фран

2016 – «LE RAYONNANT» (ЛУЧИСТЫЙ)

Три летних месяца с полным отсутствием осадков. Давно уже такого никто из виноградарей не помнил! Такие удивительные климатические условия в сочетании с уникальным терруаром Angélu подарили нам великий, неожиданный, непредсказуемый миллезим! Сбор винограда проходил с 4 по 21 октября, неспешно и в оптимальных условиях. Длительная мацерация позволила извлечь из спелых виноградных косточек зрелые танины с изысканной структурой, стабильностью и потенциалом к хранению. Как мы и ожидали, у вин сорта Мерло – исключительно глубокий насыщенный цвет с прекрасно сбалансированной спиртуозностью. Им свойственна фруктовость, свежесть, самобытность и изысканность. Сочность ягод Каберне Фран, особенно отмеченная во время сбора урожая, проявилась в этом великом миллезиме Angélu, восхищая нас своим высоким качеством. Вино из Каберне Фран – сочное, мягкое, с бархатистыми танинами и продолжительным пряным послевкусием. По изысканности оно соперничает с вином из Мерло. Вино 2016 года можно назвать лучистым, каким было то удивительное лето, которое определило его судьбу и создало его идентичность.

Сбор винограда: с 4 по 21 октября
Ассамбляж: 60 % Мерло, 40 % Каберне Фран



2015 – «LE MAGNIFIQUE» (ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ)

2015 год был благословенным, идеальным, - настолько были благоприятны климатические условия с весны до осени. Каждый этап вегетационного периода прошёл в наилучших условиях: цветение было равномерным, весной выпало достаточное для развития лозы количество осадков, после чего наступили засушливые июнь и июль месяцы. Созревание прошло прекрасно, виноградные косточки начали зреть очень рано. Август месяц, с весьма кстати выпавшими осадками и умеренной температурой, позволил виноградной лозе успешно развиваться, а ягодам гармонично созревать. Солнечные сентябрьские дни и прохладные ночи с кратковременными проливными дождями способствовали достижению танинами необходимой зрелости. В результате были собраны ягоды исключительного качества, такие, о каких можно только мечтать! Идеальное санитарное состояние виноградника в совокупности с прекрасными климатическими условиями начала осени позволили собирать виноград в периоды, когда ягоды достигали самого оптимального уровня зрелости. В результате сбор винограда растянулся практически на месяц! Спелые, но в то же время не переспевшие, ягоды Мерло собирали с 22 сентября, в момент, когда они приобрели фруктовый характер и сочность, но в то же время сохранили свежесть. А урожай Каберне Фран – подлинной « звезды » поместья, - собирали с 8 октября. Хотя в Angéluс этот сорт и не является доминирующим, на его долю приходится почти половина площади виноградников. Каберне Фран доводит до совершенства этот миллезим, привнося элегантность, изысканность, плотность и шелковистость.

Сбор винограда: с 22 сентября по 14 октября
Ассамбляж: 62 % Мерло, 38 % Каберне Фран

2014 – «L'INDIEN» (ПОЗДНИЙ)

Этот великий миллезим дался не просто: весенние условия были сложными, лето заставило нас постоянно сомневаться, но при этом не опускать руки, а трепетно следить за развитием лозы, чтобы правильно понять её нужды. К счастью, постепенное улучшение погодных условий начиная с 25 августа, позволило нам дожидаться позднего сбора урожая в благоприятных условиях, приняв, тем не менее, некоторые риски. Наконец, наступила золотая осень и пришёл прекрасный тёплый октябрь, который позволил отложить на несколько дней сбор винограда со старых лоз Мерло и дожидаться полного созревания Каберне Фран. В результате было создано вино с чистым и изысканным ароматом, чётким и мощным вкусом, исключительно сбалансированной элегантной структурой, где есть всё: прекрасные спелые танины, ягодная сочность, плотность и свежесть. Вино на 50% состоит из Каберне Фран, который привносит в него элегантную танинную структуру, а также насыщенное и продолжительное послевкусие.

Сбор винограда: со 2 по 22 октября
Ассамбляж: 50 % Мерло, 50 % Каберне Фран

2013 – «L'APPÉTANT» (АППЕТИТНЫЙ)

Дождливая весна привела к опадению завязей незрелых ягод винограда и аномалиям в развитии вследствие их неполного оплодотворения. Однако, последующие июль и август, на редкость солнечные и засушливые, позволили винограду созреть в оптимальных условиях и сформировать необходимую концентрацию полифенолов в коже и зрелых танинов в косточках. Свежесть, элегантность, фруктовость и изысканные танины – вот как можно охарактеризовать этот миллезим!

Сбор винограда: с 28 сентября по 18 октября
Ассамбляж: 62 % Мерло, 38 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2030 – 2035



2012 – «LE PREMIER» (ПЕРВЫЙ)

Начало 2012 года было непростым, ибо весной климатические условия были весьма неравномерными. К счастью, июль и август были исключительно благоприятными для виноградной лозы, что позволило ягодам достичь необходимой структуры. У вина ярко выраженный богатый ягодный аромат. Идеально созревший Каберне Фран обогащает структуру этого миллезима, привнося изысканность и чёткость и дополняя тем самым бархатистость и мягкость Мерло.

Сбор винограда: с 8 по 19 октября
Ассамбляж: 55 % Мерло, 45 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2025 – 2045

2011 – «LE CISELÉ» (ОТТОЧЕННЫЙ)

Непривычные климатические условия заставили нашу команду трудиться без устали, чтобы к ним приспособиться, и применить оптимальные методы виноградарства. Так, особое внимание пришлось уделить задернению междурядья травой и вспашке земли, а обрывание листьев и удаление лишних гроздьев пришлось осуществить довольно-таки рано. Вино раскрывается чистым ароматом спелых ягод. На вкус оно свежее с изысканными, шелковистыми и плотными танинами и приятной обильностью. Послевкусие у вина исключительно изящное.

Сбор винограда: с 19 сентября по 6 октября
Ассамбляж: 60 % Мерло, 40 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2025 – 2040

2010 – «L'OPULENT» (ПЫШНЫЙ)

Климатические условия этого года благоприятствовали виноградарям практически полным отсутствием болезней, а также удачным чередованием прохладных ночей и солнечных дней, способствующих равномерному созреванию полифенолов. В результате получилось классическое вино с удивительной насыщенностью и исключительной чёткостью. У него глубокий, насыщенный, почти черный цвет, яркие и чистые ароматы, впечатляющая танинная структура с особой тонкостью. Эта насыщенность в сочетании с изысканной свежестью, которую подарил величественный Каберне Фран, обещают этому великолепному миллезиму большой потенциал хранения!

Сбор винограда: с 28 сентября по 21 октября
Ассамбляж: 55 % Мерло, 45 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2030 – 2050

2009 – «LE BAROQUE» (БАРОККО)

В этом году климатические условия были особо благоприятными для прекрасного созревания ягод винограда. У вина настолько блестящий и насыщенный цвет, что напоминает цвет чернил. Аромат у него чёткий, ягодный, с преобладающими нотами зрелых и в то же время не перезревших ягод. В нём ясно чувствуются тона вишни, малины и ежевики. Вкус у вина сочный, насыщенный, но не тяжёлый, так как маслянистость удачно балансируется шелковистыми танинами. В результате вино мощное и концентрированное и в то же время бархатистое и тонкое.

Сбор винограда: с 25 сентября по 14 октября
Ассамбляж: 60 % Мерло, 40 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2025 – 2045



2008 – «LE CLASSIQUE» (КЛАССИЧЕСКИЙ)

Принимая во внимание, что санитарное состояние виноградников было прекрасным, сбор урожая перенесли на более позднее время, начав собирать только 3 октября. Виноград собирали выборочно с разных участков, по мере их созревания, и только в хорошую погоду. В результате вино Мерло выдалось исключительно насыщенного цвета, а Каберне, ягоды которого идеально созрели на благоприятном для него терруаре Angéus, подарил редкостное по плотности и сочности вино: оно густое, маслянистое и мягкое. В аромате – чёрные ягоды, слива, а также деликатные цветочные и минеральные нотки. На вкус вино свежее и продолжительное с шелковистой и элегантной концентрацией.

Сбор винограда: с 3 по 21 октября
Ассамбляж: 58 % Мерло, 42 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2025 – 2035

2007 – «LE CHARME» (ЧАРУЮЩИЙ)

В июле и августе виноградная лоза потребовала особого ухода, чтобы компенсировать малоблагоприятные климатические условия начала лета. Прекрасная сентябрьская погода подарила лозе идеальный контекст для созревания, развития вкуса и аромата и утончения танинов. Полученное вино обладает очень насыщенным цветом, приятными ягодными тонами с минеральными нотками, шелковистой и свежей структурой. У него продолжительное и чистое послевкусие.

Сбор винограда: с 25 сентября по 12 октября
Ассамбляж: 62 % Мерло, 38 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2015 – 2030

2006 – «LE BORDELAIS» (БОРДОСКИЙ)

После раннего начала сезона наступили благоприятные август и начало сентября, которые позволили ягодам винограда медленно и равномерно созревать, сохраняя при этом необходимую для потенциала хранения вина кислотность. Идеальное состояние винограда и его спелость позволили нам работать с исключительной точностью. В результате родилось плотное, ароматное вино, с яркими ягодными нотками и жареными оттенками. Оно мощное и гармоничное с изысканной свежестью.

Сбор винограда: с 19 по 29 сентября
Ассамбляж: 62 % Мерло, 38 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2020 – 2035

2005 – «L'IMPÉTUEUX» (ОГНЕННЫЙ)

Совершенно небывалый, особый год с повышенным недостатком влаги, но с благоприятной температурой для прекрасного созревания ягод. Качество собранного винограда было незабываемым, как с точки зрения санитарного состояния, так и полученного баланса. Этот миллезим отличает гармония, сбалансированность мощи и свежести, а также чёткость ароматов.

Сбор винограда: с 16 сентября по 1 октября
Ассамбляж: 62 % Мерло, 38 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2030 – 2050



2004 – «LE SAVOUREUX» (СОЧНЫЙ)

Довольно-таки тревожные метеорологические условия начала сезона стали более стабильными в конце августа и были исключительными вплоть до середины октября. Медленное созревание ягод поспособствовало особой изысканности вина. У него насыщенный непрозрачный цвет, аромат чёрных ягод, роскошные утонченные танины. Прекрасная сбалансированность и кислотность в этом вине оставляют элегантно послевкусие.

Сбор винограда: с 30 сентября по 14 октября
Ассамбляж: 60 % Мерло, 40 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2025 – 2035

2003 – «L'ORIENTAL» (ВОСТОЧНЫЙ)

Жаркое солнечное лето подарило ягоды исключительной насыщенности с великолепным балансом и в прекрасном санитарном состоянии. У вина приятный аромат красных и чёрных ягод, тонкие ноты жареных кофейных зёрен и хорошая кислотность, которую передал ему Каберне Фран. Во вкусе - шелковистая танинная структура, прекрасный баланс мощи и бархатистости и очень продолжительное послевкусие.

Сбор винограда: с 9 сентября по 3 октября
Ассамбляж: 50 % Мерло, 50 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2020 – 2035

2002 – «LA PRÉCISION» (ТОЧНЫЙ)

Поскольку климатические условия этого года оказались исключительно благоприятными для Каберне Фран, его пропорция преобладает в финальном ассамбляже. Вино блестящее, тёмное, почти чёрное, у него насыщенные ароматы фруктов, малины и чёрной смородины на фоне деликатных пряных ноток. Во вкусе у вина прекрасный баланс зрелых и самобытных танинов и исключительной сочности, гармоничное единство мощи и изысканности, а также впечатляющее послевкусие.

Сбор винограда: с 20 сентября по 8 октября
Ассамбляж: 45 % Мерло, 55 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2020 – 2030

2001 – «L'ÉLÉGANCE» (ИЗЯЩНЫЙ)

Благодаря размеренному и своевременному сбору урожая, ягоды идеально дозрели, и из них были созданы тонкие, чарующие и плотные вина. Цвет у них глубокий с яркими фиолетовыми отблесками, признак хорошего потенциала хранения. В аромате – чёрные ягоды, специи и табак. Вкус у вина гармоничный с бархатистым первым вкусом, плавно переходящим в сбалансированную насыщенность. Свежие нотки, которые проявляются в послевкусии, напоминают о том, насколько важен Каберне Фран в ассамбляже, привнося в вино изящество, тонкость и существенный потенциал хранения.

Сбор винограда: с 21 сентября по 5 октября
Ассамбляж: 60 % Мерло, 40 % Каберне Фран
Потенциал хранения: 2030 – 2035



ANGELUS

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>Менеджеры</i>	Стефани де Буар-Ривоаль и Жан-Бернар Гренье
<i>Площадь</i>	27 гектаров
<i>Расположение</i>	Южный склон Сент-Эмильона, знаменитое «подножье склона»
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая в верхней части, глинисто-песчано- известняковая на склоне холма
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар
<i>Сорта винограда</i>	53 % Мерло, 46 % Каберне Фран, 1 % Пти Вердо
<i>Средний возраст лозы</i>	38 лет
<i>Обрезка лозы</i>	Адаптирована к каждой лозе
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Энолог-Технический директор</i>	Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи
<i>Ферментация</i>	В чанах из нержавеющей стали, бетонных и дубовых чанах
<i>Залив вина в бочки</i>	Залив в новые бочки сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	От 18 до 22 месяцев в новых бочках и дубовых чанах

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion Grand Cru

<i>Менеджеры</i>	Стефани де Буар-Ривоаль и Жан-Бернар Гренье
<i>Площадь</i>	15 гектаров
<i>Расположение</i>	Избранные участки
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая, глинисто-песчано-известняковая
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар
<i>Сорта винограда</i>	90 % Мерло, 5 % Каберне Фран, 5 % Каберне Совиньон
<i>Средний возраст лозы</i>	38 лет
<i>Обрезка лозы</i>	Адаптирована к каждой лозе
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Энолог-Технический директор</i>	Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи
<i>Ферментация</i>	В чанах из нержавеющей стали
<i>Залив вина в бочки</i>	Сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	16 месяцев, 50 % в новых бочках, 50 % в бочках после выдержки одного вина



ЗВУК ANGÉLUS

Одно лишь имя Angéelus вызывает в памяти звон колоколов, символов поместья, присутствующих на его этикетках, логотипе и знаменитой колокольне. Angéelus стремился воссоздать этот уникальный звук, поручив создание звуковой идентичности великому джазовому пианисту Ярону Герману.

Это новое сотрудничество с известным творческим деятелем является продолжением истории Angéelus, неразрывно связанной с искусством и его создателями, открывая при этом новую главу амбициозной политики меценатства в сфере искусства, инициированной Стефани де Буар-Ривоаль; подход, основанный на стремлении поддерживать деятелей искусства в их творческом процессе, одновременно будучи для них как опорой, так и вдохновением, относясь с большим уважением к их свободе и стилю.

Выбор на Ярона Германа пал с момента первой встречи. В июле 2017 года молодой одаренный пианист был приглашен выступить в рамках джаз-фестиваля Сент-Эмильона. Его импровизация на тему четырех вин Angéelus привела публику в восторг и осталась в памяти как один из самых запоминающихся моментов этого события.

Именно в этот день, слушая его выступление, у Стефани де Буар-Ривоаль возникла идея предложить пианисту это уникальное сотрудничество.

Как поясняет управляющий директор Angéelus: «Для Angéelus создание звуковой идентичности не было самоцелью. Идею вызвало именно желание работать с этим молодым и уже известным пианистом. При первом же посещении Шато Ярон Герман тонко прочувствовал уникальность и характер нашего поместья и вина, которые мы производим. После чего он предложил нам их музыкальную интерпретацию, которая мгновенно нас покорила. Выбор был очевиден.»

Во время ужина, разработанного шеф-поваром Яником Аллено, данного поместьем в Гонконге в рамках Vinexpo 2018, звуковая идентичность была официально представлена публике Яроном Германом на частном концерте.



ANGELUS

ANGELUS



33330 Saint-Emilion - Tel. (33) 05 57 24 71 39 - Fax (33) 05 57 24 68 56
www.angelus.com - angelus@angelus.com

