

# ANGELUS



7

---

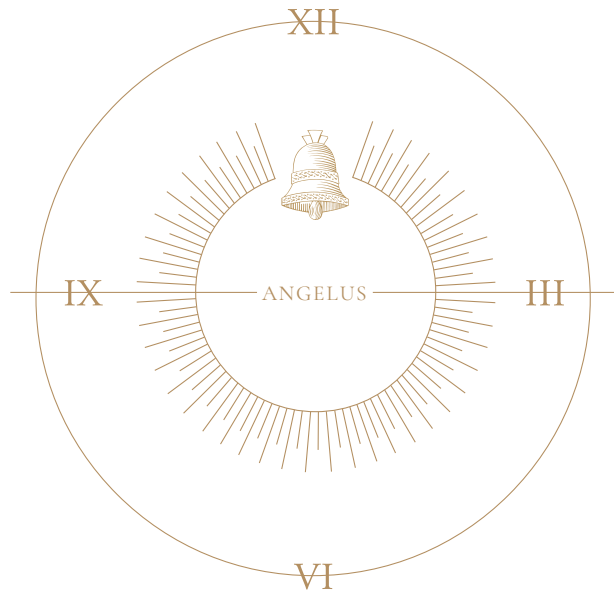
DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

## SUR LA TERRE DE NOS ANCÊTRES

L'HISTOIRE D'UN NOM	P.5
HUIT GÉNÉRATIONS POUR L'HISTOIRE...	P.7
... ET LA RENOMMÉE D'UN CRU	P.9
STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL, TROISIÈME FEMME À DIRIGER LE DOMAINE	P.12



## LA SIGNATURE ANGELUS

UN TERROIR UNIQUE	P.15
LE CABERNET FRANC	P.17
POUR UN VIGNOBLE DURABLE	P.19
FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU ANGELUS	P.22
CHAI CARILLON	P.23
INNOVATION & ENVIRONNEMENT	P.24
FICHE TECHNIQUE CARILLON D'ANGELUS	P.26

SUR LA TERRE  
DE NOS ANCÊTRES

---

*« Ici, à Saint-Émilion, à Angelus, sur la terre de nos ancêtres,  
la vigne et le vin sont comme une religion, une passion partagée  
par toute la famille... »*



## L'HISTOIRE D'UN NOM

---

Sept heures, midi, dix-neuf heures, sept heures, midi, dix-neuf heures...  
Les cloches sonnent encore parfois l'angélus dans nos campagnes.

L'origine de cette sonnerie assortie d'une prière nous vient du XV<sup>e</sup> siècle. À cette époque, le Pape Calixte III, après la bataille victorieuse du Saint-Empire sur l'armée Ottomane le 21 juillet 1456, ordonna en signe d'action de grâce, que toutes les cloches de la Chrétienté sonnent chaque jour le matin, le midi et le soir. Cette prière prit le nom de l'angélus.

Au fil des siècles, à sept heures, midi puis dix-neuf heures, l'angélus a ainsi carillonné ponctuant les journées. C'est à ces moments-là, dans les champs et les villages, que les femmes et les hommes s'arrêtaient dans leur travail pour prier. « L'Angélus », le magnifique et célèbre tableau de Jean-François Millet, grand peintre impressionniste Français, immortalise ces instants de recueillement.

Ici, à Angelus, situé au coeur d'un amphithéâtre naturel où les sons s'amplifient, c'est un lopin de vignes très anciennes où les vignerons pouvaient entendre sonner l'angélus simultanément par les 3 églises du pays qui a donné son nom à la propriété.

La cloche figurant sur l'étiquette de Château Angelus symbolise cette origine et ces moments de recueillement.



L'ANGÉLUS, JEAN-FRANÇOIS MILLET, MUSÉE D'ORSAY

# HUIT GÉNÉRATIONS POUR L'HISTOIRE...

---

Michel de Boüard, historien, Chartiste et recteur de l'Académie de Caen a étudié les origines de sa famille. Aussi loin que remonte son arbre généalogique, on trouve Georges Boüard, né en 1544, Bourgeois et Jurat de la ville de Bordeaux.

C'est à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, en 1782, que Jean de Boüard de Laforest, garde du corps du Roy, s'installe à Saint-Émilion. Sa fille Catherine-Sophie, dite Sophie de Boüard de Laforest, épouse Charles Souffrain de Lavergne en 1795 et s'installe sur le vignoble de Mazerat, propriété de son mari.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, Maurice de Boüard de Laforest hérite du domaine. Il l'agrandit en y ajoutant notamment en 1920 un enclos de trois hectares, nommé l'Angélus. Il le lègue à ses fils en 1945.

Jacques et Christian de Boüard de Laforest poursuivent l'oeuvre de leur père et des générations précédentes. Ils gèrent le domaine jusqu'en 1985, date à laquelle Hubert de Boüard de Laforest en prend la direction rejoint en 1987 par Jean-Bernard Grenié puis en 2012 par sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal.

À moins d'un kilomètre du célèbre clocher de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte » exposé plein sud, Angelus est l'oeuvre d'une passion écrite depuis huit générations par la famille de Boüard de Laforest.





## ... ET LA RENOMMÉE D'UN CRU

---

En 1954, lors du premier classement de Saint-Émilion, Château Angelus est Grand Cru Classé. Il bénéficie déjà d'une forte notoriété qui l'aidera à traverser la crise des vins de Bordeaux de 1973 et à aborder le renouveau technologique des années 80. C'est à ce moment-là que, fort du passé de ce merveilleux cru mais résolument tourné vers le futur, Hubert de Boüard de Laforest, oenologue diplômé de l'Université de Bordeaux, initie et mène une politique ambitieuse et novatrice pour des vins d'excellence.

Depuis, cette remise en cause permanente de pratiques ou de techniques, toujours au service du terroir ou de la typicité des vins, permet au Château Angelus d'être parmi les crus les plus emblématiques de son appellation.

Reconnu dans le monde entier comme l'un des fleurons de Bordeaux, Château Angelus traduit tout l'attachement d'une famille et d'une équipe tournée vers l'excellence, à exalter l'essence d'un terroir. Ici, dans la vigne comme au chai, le respect des pratiques traditionnelles s'allie au progrès permanent des techniques pour porter chaque récolte, chaque millésime à leur plus haut niveau d'excellence.



HUBERT de BOÛARD de LAFOREST



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL,  
REPRÉSENTANT LA 8<sup>E</sup> GÉNÉRATION DE  
LA FAMILLE DE BOÜARD DE LAFOREST,  
PRÉSIDE Désormais À LA DESTINÉE  
D'ANGELUS.



# STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL,

## 3<sup>E</sup> FEMME À DIRIGER LE DOMAINE EN PRÈS DE 250 ANS

---

La famille de Boüard de Laforest préside aux destinées du domaine depuis 1782. Porté au sommet par Hubert de Boüard, qui pilota le domaine pendant plus de 30 ans, Angelus est à présent dirigé par sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, troisième femme à diriger le Domaine en près de 250 ans. Particulièrement inspirée par ses aieules, dans le plus grand respect pour l'héritage qui lui a été confié et la grande tradition dans laquelle elle s'inscrit, la jeune dirigeante insuffle une nouvelle dynamique pour porter encore plus haut l'expression du terroir et inscrire durablement la propriété familiale dans l'avenir.

Au cours des dernières années, l'acquisition de nouvelles parcelles et la construction d'un chai conçu comme un outil technique de pointe ont permis à Angelus de faire bénéficier Carillon d'Angelus de la pleine mesure qui l'anime depuis toujours dans l'élaboration de son grand vin. Désormais, ce cru est également, à part entière, le fruit de l'alchimie typique d'Angelus entre le terroir, un savoir-faire unique et une rigueur absolue.

Stéphanie de Boüard-Rivoal a poursuivi le développement des activités familiales et entrepris une diversification dans le domaine de la restauration et l'hébergement. En 2013, Angelus fait l'acquisition du Logis de la Cadène, adresse historique de Saint-Émilion. Le sens de l'hospitalité et du partage, profondément ancré dans la culture d'Angelus, s'exprime aussi dans deux autres lieux de séjour au sein du village, la Maison de la Cadène et l'Auberge de la Commanderie. Enfin, en 2019, la famille de Boüard de Laforest ouvre un nouveau chapitre de la vie du Gabriel, célèbre hôtel particulier situé place de la Bourse à Bordeaux.

En 2022, Château Angelus fait l'acquisition d'une ferme de neuf hectares à Saint-Loubès. Légumes de saison, fruits frais, mais aussi volailles, céréales et champignons : la récolte de la ferme viendra alimenter les cuisines des restaurants de la famille de Boüard de Laforest. L'exploitation a été baptisée "La Ferme 1544" – en hommage à l'histoire familiale des de Boüard. En effet, les premières traces de l'implantation régionale de la famille remontent à 1544, lorsque Georges Boüard, bourgeois, avocat au Parlement et jurat de la ville de Bordeaux, s'est installé à Saint-Émilion.



©NICOLAS SEUROT

*« Je vis cela comme un engagement qui, par métaphore, me parait relever du sacerdoce que l'on vit avec foi, passion et gratitude. Nous ne sommes que les dépositaires d'une histoire qui nous précède et qui nous survivra et, à ce titre, notre rôle est d'en assurer la pérennité dans les meilleures conditions qu'il nous sera permis d'obtenir. »*

Stéphanie de Bouard-Rivoal



## LA SIGNATURE ANGELUS

---

La signature Angelus est le mariage d'un encépagement audacieux avec un terroir d'exception. C'est ce caractère unique né de la côte Sud de Saint-Émilion et de sa forte proportion de Cabernets Francs que l'on se plaît à retrouver au fil des millésimes : richesse, densité, onctuosité, élégance, race, pureté et fraîcheur.

*« Un grand vin c'est un terroir et l'homme pour le révéler,  
le sublimer, le transmettre... »*

Hubert de Bouïard de Laforest

## UN TERROIR UNIQUE

---

Au commencement d'Angelus, un vignoble exceptionnellement situé, aux portes du village de Saint-Émilion. Puis, au fil des générations, la passion et la détermination de la famille de Bouard de Laforest ont écrit l'histoire et lui ont bâti un destin à sa pleine mesure. Domaine de 85 ha dont 55 à Saint-Émilion et 30 ha qui constituent le cœur historique de la propriété, Angelus est aujourd'hui un des plus importants vignobles de l'appellation Saint-Émilion.

À Angelus, le vignoble se situe dans un amphithéâtre naturel, sur la côte et le pied de côte sud de Saint-Émilion, qui concentre les températures chaudes l'été et augmente la précocité. Le sol est naturellement drainé par la pente. La bonne répartition entre calcaire et argile (entre 8 et 20%) permet une alimentation régulière en eau et en minéraux. Les porte-greffes sont idéalement adaptés au terroir et les cépages répartis en fonction des sols : Merlots sur la côte (plus argileuse) et Cabernets Francs sur les sols argilo-calcaires du pied de côte.

Toutes ces particularités contribuent au style d'Angelus : opulent, dense, onctueux, de par la précocité de son terroir, mais aussi élégant, racé, pur avec beaucoup de fraîcheur, grâce à la forte proportion de Cabernet Franc (47 % de l'encépagement) et à la composition parfaitement équilibrée calcaire/argile de ses sols.





## LE CABERNET FRANC : UNE SIGNATURE

---

Le Cabernet Franc est cultivé avec amour, défendu, respecté, admiré. Dans certains des plus grands crus de Saint-Émilion il représente un pourcentage important de la surface plantée. À Angelus, s'il ne règne pas en maître, il représente 47 % de la surface plantée, avec une moyenne d'âge de plus de 30 ans.

Depuis toujours, à Angelus, on se passionne pour ce cépage, tant pour sa forte représentation sur la propriété que pour son importante « contribution » à l'encépagement des crus prestigieux de Saint-Émilion situés sur la côte Sud et la partie graveleuse contiguë à Pomerol.

Sur le vignoble d'Angelus, le Cabernet Franc se situe sur des sols chauds composés d'éboulis calcaires, reposant sur des argiles, bénéficiant naturellement d'une alimentation régulière en eau.

Le Cabernet Franc s'exprime pleinement après 20 ans et c'est sur les vignes de plus de 40 ans que les résultats sont les plus spectaculaires, avec des rendements faibles.

Les vins se révèlent lentement, mais ils sont certainement parmi les plus intéressants et les plus raffinés. La couleur se renforce durant l'élevage, les arômes mentholés, épicés sont impressionnants d'élégance et de finesse. Les tannins sont denses, mais soyeux, apportant les notes de fraîcheur nécessaires à l'équilibre. Le Cabernet Franc contribue au vieillissement des plus grands vins.



# POUR UN VIGNOBLE DURABLE

---

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien. De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

## FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs

Mise en place de la polyculture

## FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux

Décompactage naturel des sols

Développement des mycorhizes

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique

## DES PRATIQUES SUR-MESURE


Taille respectant le flux de sève

Lutte prophylactique

Epamprage adapté

Effeuilages et éclaircissage précoces



A sepia-toned photograph of a vineyard. In the foreground, a white horse is harnessed and stands in a narrow path between rows of grapevines. The vineyard extends into the distance, where a small tractor is visible. In the far background, a church spire rises against a hazy sky. The overall mood is peaceful and traditional.

*La maîtrise de l'impact environnemental est un choix de vie, pour les familles, l'équipe, mais aussi pour les générations de vignerons à venir. Ce n'est pas une simple posture. Angelus doit être garant d'un avenir sûr et responsable.*

Stéphanie de Bouïard-Rivoal



# ANGELUS



*Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé « A »*

<i>Superficie</i>	30 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	39 ans
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinifications</i>	En cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest

# CHAI CARILLON

*“ Parce qu’il a une définition singulière, Carillon d’Angelus n’est plus un simple second vin. Il est désormais un grand vin à part entière. Aujourd’hui, ce chai spectaculaire permet de magnifier l’expression exceptionnelle de nos grands terroirs.”*

Stéphanie de Bouard-Rivoal



## CHAI CARILLON : INNOVATION & ENVIRONNEMENT

---

Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce nouveau chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements.

Le bâtiment de 4400 m<sup>2</sup> sis sur un terrain de 3,30 hectares, semi enterré avec une couverture végétalisée, présente une réception de vendanges avec un tri optique, un cuvier de vinification, un chai dédié aux fermentations malolactiques et un chai d'élevage. À terme, une ligne d'embouteillage et d'habillage pourra venir compléter ces équipements.

Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Bouard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est 100% gravitaire.

Une centrale de production d'azote permet de protéger les vins en permanence et de maîtriser l'oxygène tant pendant les vinifications que pendant l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques permettent l'autoproduction d'une partie de l'électricité nécessaire au fonctionnement de cette nouvelle structure.

Ce bâtiment fait l'objet d'une certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method.), équivalent britannique du HQE (Haute Qualité Environnementale).

Exigences et amélioration des performances engagent Carillon d'Angelus dans une démarche active de R & D, de la vigne au chai, des techniques viticoles à l'invention de nouveaux gestes.





**CARILLON**

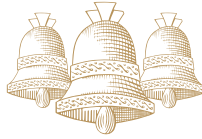


**d'ANGELUS**

SAINT-ÉMILION

2022

# CARILLON



## d'ANGELUS

*Saint-Émilion*

<i>Superficie et sols</i>	18 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none"><li>- une partie d'argiles froides et tardives,</li><li>- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,</li><li>- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces</li></ul>
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinifications</i>	En cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité <ul style="list-style-type: none"><li>- Macération pré-fermentaire à 8°C</li><li>- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C</li><li>- Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines</li></ul>
<i>Entonnage</i>	50% dès l'écoulage et 50% après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 à 18 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60% neuves et 40% en barriques d'un vin.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest



