

ANGELUS



年份概览

2018 - “LE PHÉNIX”

这真是令人惊叹的一年，六个月的降雨量超过了往年正常水平！除了开花期正常，

天气条件一直困扰着葡萄园里的工作进展，这种状况一直持续到七月中旬。

虽然我们全心致力于转型为有机种植，这是项十分艰巨及困难的工作。但我们持之以恒、不忘初心、一丝不苟、细心呵护，成功的克服了这些困难，在保证获得平均产量的同时，更难能可贵的是也获得了卓越的品质。对于2018年份来说，这是让人难以置信的。

从7月15日起，天气条件逐渐好转，并一直持续到葡萄采摘结束。只有一些适时小雨滋润着葡萄园。不同于2003年的气温不断上升，酷热难耐，得益于今年春天的雨水和夏季凉爽的夜晚为葡萄园里的光合作用提供了极佳的条件。葡萄可以在不被太阳灼伤的情况下充分成熟，给予这个年份杰出清新的果感。

我们一直以来都是以葡萄的最佳成熟为采摘前提。果皮的完美成熟使得单宁富有天鹅绒般丝滑与精致。葡萄籽很早就已成熟，呈现出深褐色，这种情况非常少见，有助于提供质地绝佳并且稳定的多酚。

尽管这个夏天炎热，葡萄充分成熟，但是酸度却一直保持到最后，我们可以从第一次品尝中感受到金钟酒庄这又一个伟大年份应有的美味、平衡、新鲜和优雅。

2017 - “L'ÉCLATANT”

葡萄树在一片祥瑞之中苏醒了，发芽得极早，然而，4月底，这个年份因一场重击整个波尔多葡萄园的霜冻而放缓了脚步。

幸而，Angélu受到上天的眷顾，从这场灾难中几乎全身而退。针对面积极小的受灾田块，我们展开一系列繁重的田间挑拣工作。

接下来一切顺利，花期不可多得，高温炎热的6月为葡萄树注入孕育优质葡萄所需的精神和力量。

较为清凉但干燥的夏季让葡萄树缓慢、规律地成熟，有助于清爽的果香充分绽放。

夏末略偏湿润，但成熟度已然在手，我们决定从9月13日就开始收获葡萄！

葡萄酒色泽浓郁，炫目又纯净的果香让人立刻拜倒在其石榴裙下。口中的单宁紧致又不失丝滑，精准，与清爽的质感搭建出平衡，为酒增添了活力，令人垂涎欲滴，绕梁三日。

Angélu的2017，一个和谐又炫目的年份。

采摘日期：9月13日至10月4日

2017年份调配比例：70 %美乐和 30 %品丽珠

2016 - “LE RAYONNANT”

夏季三月滴雨未降：对葡农来说这还真是闻所未闻！不可思议的气候状况、与Angélu（金钟）风土相连的惊人条件，赐予我们一个未可预知又出乎意料的伟大年份。收获从10月4日一直持续至10月21日，根据各片风土情况量身定制，整个过程悠然自得。长期的浸渍让我们得以从葡萄籽中提取出今年特有的成熟单宁，构建出一种优雅、稳定且极其适宜陈年的结构。与我们预想的一样，美乐赋予酒一种极为深浓的色泽，丰富的酒精完美融入其中。果香、清新、高贵与优雅成为主旋律。品丽珠的香脆——我们在采摘时就期待不已，颂扬着这个光芒四射的Angélu（金钟）大年。我们为其品质所倾倒：密如羊绒的单宁触感、极度享受的芳香美味、香料的芬芳。品丽珠挑战着独属于美乐的优雅。2016是一个流光溢彩的年份，就如这个夏季的熠熠日光，塑造其个性，决定其命运。

采摘日期：10月4日至21日
调配比例：60%美乐和 40%品丽珠

2015 - “LE MAGNIFIQUE”

2015是受上天眷顾的梦想之年，从春天到秋收，天气一直很好。每个阶段都处于最佳状态：开花期步调一致，生长期获得了必要的雨水，度过了非常干燥的六七月份。变色期也进展得非常顺利。葡萄籽很早就开始成熟。八月的几场及时雨及温和的天气，给了葡萄树一个舒适的环境，让葡萄均匀成熟。九月的白天阳光明媚，夜晚凉爽，下了几场大雨，有助单宁的成熟。葡萄就是如此美轮美奂，真是少有的好年景。

葡萄园整体健康状况完美，初秋气候条件绝佳，使我们可以花上将近一个月时间来……挑着摘！

Angélu的美乐从9月22日开始采摘，成熟而不过分，爽脆，果味浓，非常新鲜。

Angélu的另一珍宝——品丽珠也很棒，从10月8日开始收获。这一品种虽然没有处于绝对多数地位，却也占了种植面积的近一半。品丽珠带来优雅、细腻和浓稠感，令酒更为丝滑，大幅升华了这个新的年份。

Angélu的2015是一个优异的大年。优异，在于力量与精美之间的巧妙平衡：成熟又香脆的浓郁果香，柔美又清新的入口，紧致与圆润二者兼顾的单宁，极高的纯净度。我们在酒中感受到一个艳阳四射年份的非凡魅力，还有一抹华丽的古典主义风格，也可以将之成为巴洛克风格，与余韵中清爽感所带来的优雅脱俗相搭配仿若天造地设。

采摘日期：9月22日至10月14日
调配比例：62%美乐和38%品丽珠
陈年潜力：2040 - 2050

2014 - “L'INDIEN”

这个伟大年份开始得并不如意，春季状况复杂、夏季艰难坎坷，心中的疑问虽然挥之不去，但又保持着坚定信念：不要放弃，倾听葡萄园的心声，关注它们的需求。随后，从8月25日起，天气一天比一天明媚，我们重拾信心，顶住风险等待采摘。最终10月来临，阳光灿烂，温度很高，天气绝佳。于是我们将老藤美乐的采摘时间又推迟了几天，并且等待品丽珠达到完美的成熟。

香气极其纯净优雅。入口清晰，酒体逐渐变得有力，单宁质地极佳，与张力、肉质感和清爽度之间达到极为精致的平衡。调配中50%的品丽珠突显出单宁结构的优雅，带来繁复而悠长的余韵。

采摘日期：10月2日至22日

调配比例：50%美乐和50%品丽珠

陈年潜力：2035 - 2040

2013 - “L'APPÉTANT”

春季多雨，引发落花和落果；7、8月阳光尤为明媚，天气干燥，葡萄中最关键的物质因此得以形成：果皮中酚类物质的构建和葡萄籽的成熟均在适宜的条件下完成。清爽、优雅、果香，以及精致的单宁成为这个崭新年份的特点。

采摘日期：9月28日至10月18日

调配比例：62%美乐和38%品丽珠

陈年潜力：2030 - 2035

2012 - “LE PREMIER”

2012年份的开端比较困难，春季灾难连连。好在7、8两月的天气非常适宜葡萄的成熟。香气卓越，充满浓郁而纯净的果香。品丽珠和美乐相互完善：品丽珠质量极佳，延展了结构；美乐柔和且丝滑，为酒增添优雅和清晰的口感。

采摘日期：10月8日至19日

调配比例：55%美乐和45%品丽珠

陈年潜力：2025 - 2045

2011 - “LE CISELÉ”

这个年份的天气前所未见，酒庄团队必须全力以赴才能应对，包括植草和翻土，提前疏叶和疏果。葡萄酒绽放出成熟水果的纯净香气。入口直率，单宁细腻、丝滑、紧致，随即而来的是丰腴饱满的口感。余韵极其优雅。

采摘日期：9月19日至10月6日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2025 - 2040

2010 - “L'OPULENT”

天公在这年里非常眷顾我们：病害很少，夜晚凉爽，白天阳光明媚，有助于形成精致的酚类物质。这是一个经典的年份，有着令人惊异的丰富度和不同寻常的精致感。酒裙呈深黑色，香气强劲而纯净，单宁结构细腻得令人叫绝。这种与清爽、优雅相结合的丰富度主要来源于曼妙的品丽珠，使得这个绝佳的年份能够长期陈年。

采摘日期：9月28日至10月21日
调配比例：55%美乐和45%品丽珠
陈年潜力：2030 - 2050

2009 - “LE BAROQUE”

这个年份的气候条件尤为适宜葡萄达到完美的成熟度。葡萄酒呈清亮的墨黑色。香气纯净，充满成熟水果的芬芳，但是没有果酱的味道。红樱桃、覆盆子和蓝莓的气息璀璨绽放。口中展现出极好的浓度，丰满却不臃重。饱满的口感和丰富丝滑的单宁相得益彰。酒体强劲、浓密，又不失滑顺、精致。

采摘日期：9月25日至10月14日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2025 - 2045

2008 - “LE CLASSIQUE”

葡萄园的健康状况极佳，直到10月3日才开始采摘，根据地块的成熟度和天气进行。美乐呈深黑色，品丽珠受到Angélus（金钟）风土的高度滋养，两者结合成就了兼具深度和肉感（丰厚、油滑而圆润）的佳酿。酒香令人联想到黑色水果和李子的气息，还有精致的花香和矿物香。口感清爽，余味悠长，酒体的浓度以丝滑而优雅的方式尽显于口。

采摘日期：10月3日至21日
调配比例：58%美乐和42%品丽珠
陈年潜力：2025 - 2035

2007 - “LE CHARME”

葡萄园在7、8两月间经历了一场定制化的特别监控，以便应对初夏不太适宜的气候条件。9月天气极好，为葡萄的成熟提供了绝佳的条件：香气和味道有所提升，单宁愈加精致。品鉴中的葡萄酒颜色很深，充满美妙的果香和矿物质气息，质地丝滑而清新。余韵悠长纯净。

采摘日期：9月25日至10月12日
调配比例：62%美乐和38%品丽珠
陈年潜力：2015 - 2030

2006 - “LE BORDELAIS”

生长季初期有提早现象，8月和9月初的气候条件有助于葡萄缓慢成熟，从而突显出清爽度并保证了长期的陈年能力。葡萄因其成熟度和完美的健康状况而得享精准的作业。葡萄酒口感稠密，美妙的果香和精致的烘烤气息跃然而出，强劲、和谐，清爽而优雅。

采摘日期：9月19日至29日
调配比例：62%美乐和38%品丽珠
陈年潜力：2020 - 2035

2005 - “L’IMPÉTUEUX”

这是一个独一无二的年份，以极度缺水为特征，但是气温又很适宜葡萄的成熟。无论是健康状况还是平衡度，葡萄的品质均难得一见。酒感和谐，强劲与清爽之间平衡非凡，还有清晰精准的香气都构成了这个年份的与众不同之处。

采摘日期：9月16日至10月1日
调配比例：62%美乐和38%品丽珠
陈年潜力：2030 - 2050

2004 - “LE SAVOUREUX”

年初令人揪心的天气条件到了8月末逐渐稳定下来，之后又变得甚为出色，直至10月中旬。葡萄缓慢地成熟有利于展现出细腻感。品鉴中的葡萄酒色泽浓郁不透光，充满黑色水果的香气。单宁精致得近乎奢华。平衡感和清爽度在余韵中完美体现出这个年份的优雅。

采摘日期：9月30日至10月14日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2025-2035

2003 - “L’ORIENTAL”

经过炎热且阳光明媚的夏季，葡萄获得了出色的丰富度、华美的平衡感以及完美的健康状况。葡萄酒散发出红色和黑色水果的美妙香气，还有烘烤咖啡的精致气息，品丽珠带来了清新的口感；围绕着丝滑的单宁，强劲感与丝绒般的质地达成完美平衡，余韵极长。

采摘日期：9月9日至10月3日
调配比例：50%美乐和50%品丽珠
陈年潜力：2020 - 2035

2002 - “LA PRÉCISION”

这年的天气条件特别适合品丽珠的生长，因此，这类品种在调配中占据重要比例。葡萄酒呈极其明亮的黑色，深邃的果香扑鼻而来，覆盆子、黑加仑，还有精致的辛料气息。在口中，成熟高贵的单宁与丰富的果肉质形成美妙平衡，强劲与细腻的口感相结合，余韵绕梁三日。

采摘日期：9月20日至10月8日
调配比例：45%美乐和55%品丽珠
陈年潜力：2020 - 2030

2001 - “L'ÉLÉGANCE”

因采收时间铺得较开，采得的葡萄有着完美的成熟度，葡萄酒因此极为精致、迷人且浓厚。色泽深郁，泛着紫色的光泽，体现出葡萄酒的陈年潜力。黑色水果、辛香料和烟草的香气满溢。口感非常均衡，初感犹如丝绒，中段结构甚为平衡。收尾极其清爽，归因高比例的品丽珠，为酒带来优雅与精致，以及绝佳的陈年能力。

采摘日期：9月21日至10月5日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2030 - 2035

2000 - “L'ÉQUILIBRE”

果香四溢、丰润且平衡的美乐与稍稍过熟的品丽珠调配在一起。葡萄酒的酒裙呈紫黑色，充满蓝莓、李子和黑加仑的芬芳，还有烟熏和甘草的幽幽气息。口感丰满，浓度惊人，单宁结构美不胜收，丰富感和酸度的平衡带来尤为清新的口感。陈酿能力极强。

采摘日期：9月14日至27日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2035 - 2045

1999 - “L'INESPÉRÉ”

葡萄酒产自老藤美乐和精选的品丽珠，酒裙美妙，呈浓郁的深紫色。酒香奔放，巧克力、李子和樱桃的芬芳扑面而来。入口圆润丝滑，酒体稠密，呈现一丝缥缈的橡木幽香，单宁犹如丝绒。余韵优雅。

采摘日期：9月6日至10月16日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2020 - 2025

1998 - “LA SUBTILITÉ”

8月天气非常晴朗，使得葡萄能够均匀成熟，糖分极高，健康状态极好。葡萄酒色泽甚为深郁，香气丰富：如李子和桑椹般的果香融合着咖啡和巧克力的气息，还有淡淡的烟熏和清爽的甘草芬芳。口感非常浓郁，单宁优质而精细，体现出优异年份的特点。

采摘日期：9月28日至10月4日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2025 - 2030

1997 - “LA GOURMANDISE”

花期这一关键时刻遭遇低温，转色期在时间上铺得极长，因此需要在葡萄园中进行非常严格的挑选，使得本来就很低的产量进一步减少，从而得以收获成熟度不错的葡萄。葡萄酒散发出皮革、烟草和李子干的香气。口感丝滑而优雅。余韵非常和谐。

采摘日期：9月15日至27日
调配比例：60%美乐和40%品丽珠
陈年潜力：2020

1996 - “LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC”

这年的天气非常不规律，有时炎热，有时凉爽，潮湿和干燥的时段交替出现。美乐丰富而精致，品丽珠非常浓密且果味十足。葡萄酒色泽深浓，充满黑加仑利口酒和皮革的香气。口感浓稠、强劲，结构精细，达到了经典年份的复杂度。

采摘日期：9月24日至10月4日
调配比例：40%美乐和60%品丽珠
陈年潜力：2030

1995 - “L’HARMONIE”

这年的天气非常有利，加之产量得到了应有的控制，葡萄因此得以攀至成熟顶峰且平衡感绝佳。葡萄酒色泽极为深浓，几乎不透光。最初的香气令人想起李子干、桑椹果冻、辛料和雪松。高比例的品丽珠带来有着薄荷气息的单宁，清爽、优雅而繁复。口感丝滑，不失丰满。余韵和谐而滑润，绵延数分钟不休，体现出这个年份极好的陈年潜力。

采摘日期：9月15日至27日
调配比例：50%美乐和50%品丽珠
陈年潜力：2030

1994

经过一个极其美好的夏季，采收在天气较不规律的9月展开。优质的葡萄酿造出具有陈年潜力和经典风格的佳酿。葡萄酒呈深黑色，散发出黑色水果和可可的香气。中段口感丰富而浓郁。余韵复杂且坚实，为这款极为典型的圣埃米利永葡萄酒带来清爽感，绕梁三日。

陈年潜力：2025

1993

8月炎热，阳光明媚，加之细致的疏叶和疏果工作，葡萄得以提早获得极优的品质。葡萄园和酒窖内的挑拣工序提高了正牌酒最终调配中美乐的比例(60%)。葡萄酒色泽深郁，充满黑加仑、蓝莓和桑椹的香气，还混合着水果蜜饯的繁复气息。口感丰富而饱满，单宁坚实又不失丝滑、细腻。余韵悠长不绝，弥漫着烟熏和皮革的味道。

陈年潜力：2025

1992

这个年份对于Angélus（金钟）来讲有着特殊的意义：尽管天气条件困难重重，但依靠葡萄园里的辛勤照料，葡萄在采收时仍达到应有的成熟度而且极为健康。葡萄酒呈墨黑色，酒香繁郁，令人不禁联想起黑色水果、甘草和烟草的芬芳，还有灌木的气息。在口中一切都和谐，饱满，如丝绒般顺滑，收尾时单宁的脉络紧致、极其成熟、与酒融为一体，平衡的口感令人沉醉。

陈年潜力：2020

1991

4月的严重霜冻导致大幅减产，采收延期。葡萄酒色泽艳丽，酒香繁郁，蕴含了成熟水果和咖啡的芬芳，还有一抹灌木的气息。结构柔和，又不失饱满和优雅。

陈年潜力：2020

1990

9月的天气极好，保证每个地块能在最为适宜的时刻得到采收。葡萄的糖分和酚类物质含量极高，出产的葡萄酒丰腴而繁盛。酒中散发出桑椹、黑加仑和烟熏的气息。口感丰富、饱满且醇厚。余韵悠长、和谐。

陈年潜力 : 2035

1989

这个年份的特点是非常早熟，葡萄达到难得一见的丰富度和成熟度。采收时间比往年早了三个多星期。葡萄酒色泽深浓，酒香惊人，混合着辛料、烟草和甘草的芬芳。口感饱满而丰富，实现强劲感和平衡感的完美结合。

陈年潜力 : 2035

1988

既潮湿的冬春两季后，9月天气特别干燥，有助于葡萄单宁和颜色物质浓度的提升。葡萄皮很厚。葡萄酒色泽深暗，高贵细腻的口感与精准雅致的单宁结构相得益彰。

陈年潜力 : 2030



www.angelus.com
angelus@angelus.com