

ANGELUS



7

LES MILLÉSIMES

2018 - LE PHÉNIX

Quelle année étonnante avec, en 6 mois, plus de précipitations que dans une année normale ! Hormis une floraison correcte, les conditions climatiques ont perturbé le travail des vigneron·ne·s jusqu'à mi-juillet. Alors que le domaine est entièrement engagé en conversion vers l'agriculture biologique, l'exercice s'est avéré difficile, mais la présence, l'obstination, la rigueur, l'observation au quotidien, ont permis de traverser ces difficultés avec succès pour obtenir une récolte normale sur le plan quantitatif, et surtout magnifique, ce qui est remarquable dans ce contexte. A partir du 15 juillet, des conditions anticycloniques exceptionnelles se sont établies et ce jusqu'à la fin des vendanges. Seules quelques petites pluies nécessaires sont venues nourrir la vigne aux moments opportuns. Si les températures ont été élevées, elles n'ont jamais été caniculaires, à la différence du millésime 2003 par exemple, et les nuits fraîches ainsi que les fortes réserves en eau du printemps ont permis une excellente photosynthèse. Les raisins ont pu mûrir sans jamais être brûlés par le soleil, donnant à ce millésime un caractère marqué par la fraîcheur des fruits. A Angélus, avec des vendanges « sur mesure », les peaux épaisses arrivées à parfaite maturité ont donné des tanins veloutés et raffinés. Les pépins ont mûri très tôt, et montré une couleur brun foncé, suffisamment rare pour être soulignée, présentant des qualités de polyphénols stables et remarquables. Malgré cet été très chaud, l'acidité a été conservée jusqu'à la fin, donnant aux premiers vins dégustés, une sapidité, un équilibre, une fraîcheur et une élégance dignes des grands millésimes.

2017 - L'ÉCLATANT

Après un démarrage sous les meilleurs auspices avec un débourrement très précoce, le millésime a été freiné, fin avril, par le gel qui a durement frappé le vignoble bordelais. A Angélus, privilégiés par la nature, nous avons heureusement été peu affectés par ce sombre épisode et nous avons effectué un très important travail de sélection sur la petite surface touchée. La suite s'est merveilleusement bien passée avec une excellente floraison, puis un mois de juin très chaud qui a donné à la vigne l'énergie et la force nécessaires au développement de beaux raisins. L'été assez frais mais sec a permis une maturité lente et régulière favorisant le respect et l'éclat du fruit. La fin de l'été a été un peu humide, toutefois la maturité étant là, nous avons décidé de commencer les vendanges dès le 13 septembre !

Les vins sont d'une couleur intense, charmant immédiatement par des arômes éclatants de fruits et de pureté. En bouche, les tannins sont serrés et soyeux, précis, en équilibre avec une chair toute en fraîcheur qui apporte énergie, appétence et longueur. 2017 à Angélus est le millésime de l'harmonie et de l'éclat.

Vendanges : 13 septembre au 4 octobre
Assemblage : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

2016 - LE RAYONNANT

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables, associées aux terroirs d'Angélus nous ont offert un millésime grand, imprévisible, inattendu. Les vendanges, paisibles et à la carte, se sont déroulées du 4 au 21 octobre. Des macérations longues nous ont permis d'extraire les tannins des pépins très mûrs cette année. Ces tannins ont une structure élégante, stable et de très longue garde. Comme nous nous y attendions, les merlots offrent une couleur extrêmement profonde, leur richesse en alcool est parfaitement intégrée. Ce sont le fruit, la fraîcheur, la race et l'élégance qui dominent. Les cabernets francs, leur croquant, nous nous en doutions lors de la récolte, magnifient ce très grand millésime d'Angélus et nous subjuguent par leur niveau de qualité : un touché de tannins cachemire, une grande suavité, des notes d'épices. Ils rivalisent d'élégance avec les merlots. 2016 est un millésime rayonnant, à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

Vendanges : 4 au 21 octobre
Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

2015 - LE MAGNIFIQUE

2015 est une année bénie, rêvée, du printemps au ramassage la climatologie a été favorable. Chaque étape s'est déroulée dans des conditions optimales : une floraison homogène, puis la pluviométrie nécessaire au développement de la plante avant des mois de juin et juillet très secs. La véraison se passe à merveille. Les pépins commencent à mûrir très tôt. Le mois d'août avec quelques pluies opportunes et des températures clémentes a permis à la vigne de bien évoluer et aux raisins de mûrir harmonieusement. Les belles journées et nuits fraîches de septembre accompagnées de quelques averses favorisent la maturation des tannins. Les raisins sont simplement magnifiques, moment rare et sublime. Le parfait état sanitaire du vignoble et les superbes conditions climatiques de ce début d'automne nous ont permis de vendanger « à la carte » des raisins magnifiques pendant ... près d'un mois ! Les Merlots d'Angélus sont vendangés à partir du 22 septembre mûrs, mais pas trop, croquants, sur le fruit et avec beaucoup de fraîcheur. Les Cabernets Francs, pépites d'Angélus, eux aussi magnifiques, sont récoltés à partir du 8 octobre. Ici, s'ils ne règnent pas en maîtres, ils représentent près de la moitié de la surface plantée. Ils apportent élégance, finesse et densité avec un côté soyeux et contribueront grandement à sublimer ce nouveau millésime.

2015 est un millésime excellent à Angélus. Excellent par l'équilibre subtil entre puissance et raffinement : des arômes intenses de fruits mûrs et croquants, une attaque suave et franche, des tannins serrés et veloutés, une grande pureté. Nous y trouvons le charme d'un millésime solaire, avec une touche de classicisme flamboyant, baroque pourrait-on dire, en harmonie avec l'élégance et la race apportées par la fraîcheur et la tension de la finale persistante.

Vendanges : 22 septembre au 14 octobre
Assemblage : 62% Merlot, 38 % Cabernet Franc
Garde : 2040 - 2050

2014 - L'INDIEN

Ce grand millésime commence par un printemps compliqué, un été difficile, rempli de doutes, mais une volonté farouche de ne pas renoncer et d'être à l'écoute du vignoble, attentif à ses besoins. Puis, dès le 25 août, jour après jour, le beau temps s'installe et la confiance revient. Des risques sont pris pour attendre la vendange. Enfin, octobre est là, doré, chaud, magnifique. Il permet de repousser de quelques jours les vendanges des vieux merlots et d'attendre encore la pleine maturité des cabernets francs. Le nez est très pur, élégant. L'attaque est précise, la structure monte peu à peu en puissance, atteignant un équilibre très raffiné entre la magnifique qualité des tannins, la chair, la tension et la fraîcheur. Les 50 % de cabernet-franc de l'assemblage subliment l'élégance de la trame tannique et donnent à la finale complexité et persistance.

Vendanges : 2 au 22 octobre

Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

Garde : 2035 – 2040

2013 - L'APPÉTANT

Après un printemps pluvieux qui a provoqué coulure et millerandage, juillet et août, mois particulièrement ensoleillés et secs, ont permis la constitution des fondamentaux du raisin : l'architecture des polyphénols de la pellicule et la maturité des pépins ont pu se développer dans de bonnes conditions. Fraîcheur, élégance, fruits et raffinement des tannins caractérisent ce nouveau millésime.

Vendanges : 28 septembre au 18 octobre

Assemblage : 62 % Merlot et 38 % Cabernet Franc

Garde : 2030 - 2035

2012 - LE PREMIER

Le millésime 2012 a connu des débuts difficiles avec un printemps chaotique. Heureusement, les mois de juillet et août ont été parfaits pour la bonne constitution des raisins. Le nez est remarquable par son intensité et la pureté de ses arômes de fruits. Les cabernets francs, de grande qualité, prolongent la structure et complètent les merlots, veloutés et tendres, en apportant élégance et précision.

Vendanges : 8 au 19 octobre

Assemblage : 55 % Merlot, 45% Cabernet Franc

Garde : 2025 - 2045

2011 - LE CISELÉ

Une climatologie inédite à laquelle les équipes du domaine ont dû s'adapter en travaillant sans relâche : gestion de l'enherbement et travail des sols, effeuillage et éclaircissage précoces. Les vins s'ouvrent sur des arômes purs de fruits mûrs. Après une attaque franche, ils offrent des tannins fins, soyeux, serrés, liés par une belle ampleur. La finale est d'une grande élégance.

Vendanges : 19 septembre au 6 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2025 - 2040

2010 - L'OPULENT

La climatologie de ce millésime a été clémente avec les vigneron : peu de maladies et une alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées favorisant le raffinement des polyphénols. Ce millésime est classique, avec une richesse étonnante et une précision exceptionnelle. La couleur est d'un noir profond, les arômes sont puissants et purs, la structure tannique impressionnante s'exprime tout en subtilité. Cette richesse alliée à une fraîcheur élégante, apportée en grande partie par des cabernets francs somptueux, promet une très grande garde pour ce millésime magnifique.

Vendanges : 28 septembre au 21 octobre
Assemblage : 55 % Merlot, 45% Cabernet Franc
Garde : 2030 - 2050

2009 - LE BAROQUE

Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques particulièrement favorables à la parfaite maturation des raisins. Les vins sont brillants, noir d'encre. Le nez est net avec des arômes de fruits mûrs mais non confiturés. C'est à l'état pur que l'on retrouve cerises rouges, framboises et mûres. En bouche, ils offrent une très belle concentration avec de la chair mais sans lourdeur. Le gras et les nombreux tannins soyeux s'équilibrent parfaitement. Les vins sont puissants, concentrés mais veloutés et subtils.

Vendanges : 25 septembre au 14 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40% Cabernet Franc
Garde : 2025 - 2045

2008 - LE CLASSIQUE

L'état sanitaire du vignoble étant excellent, les vendanges ont commencé tardivement le 3 octobre, un ramassage à la carte selon la maturité des parcelles et par jours de beau temps. Les merlots d'un noir profond, alliés à des cabernets francs particulièrement favorisés par le terroir d'Angélus ont donné des vins exceptionnels de densité et de chair (épaisseur, gras et rondeur). Les arômes rappellent les fruits noirs, la prune avec de délicates notes florales et minérales. La bouche est fraîche et longue, la concentration s'exprime en soyeux et en élégance.

Vendanges : 3 au 21 octobre
Assemblage : 58 % Merlot, 42 % Cabernet Franc
Garde : 2025 - 2035

2007 - LE CHARME

En juillet et en août la vigne fait l'objet d'un suivi très particulier, sur mesure, afin de compenser les conditions climatiques peu favorables du début de l'été. Le très beau temps du mois de septembre offre de superbes conditions de maturation : les saveurs et les arômes se développent, les tannins s'affinent. Les dégustations font ressortir des couleurs très profondes, de beaux arômes de fruits avec des notes minérales et des textures soyeuses et fraîches. La finale est longue et pure.

Vendanges : 25 septembre au 12 octobre
Assemblage : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc
Garde : 2015 - 2030

2006 - LE BORDELAIS

Après un début d'année précoce, les conditions climatiques d'août et de début septembre induisent une maturation lente des raisins, permettant de mettre en valeur la fraîcheur et garantissant un long vieillissement. Le parfait état sanitaire et la maturité des raisins permettent de travailler dans la précision. Les vins sont denses avec de très beaux arômes de fruits et de délicates notes grillées. Ils sont puissants, harmonieux et d'une fraîcheur très élégante.

Vendanges : 19 au 29 septembre
Assemblage : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc
Garde : 2020 - 2035

2005 - L'IMPÉTUEUX

Une année tout à fait unique marquée par un déficit en eau extrêmement important, mais des températures favorables à la maturation. La qualité des raisins est mémorable, tant sur le plan sanitaire que sur l'équilibre. Ce millésime se distingue par son harmonie, l'équilibre entre la puissance et la fraîcheur, sa précision aromatique.

Vendanges : 16 septembre au 1^{er} octobre
Assemblage : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc
Garde : 2030 - 2050

2004 - LE SAVOUREUX

Les conditions météorologiques assez inquiétantes au départ sont stabilisées fin août et deviennent exceptionnelles jusqu'à mi-octobre. Une maturation lente favorise l'expression de finesse. La dégustation fait ressortir une robe opaque et des arômes de fruits noirs. Les tannins sont somptueusement affinés. L'équilibre et la fraîcheur expriment en fin de bouche toute l'élégance de ce millésime.

Vendanges : 30 septembre au 14 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2025-2035

2003 - L'ORIENTAL

Après un été chaud et ensoleillé, les raisins sont d'une richesse exceptionnelle avec des équilibres magnifiques et un état sanitaire parfait. Les vins offrent de très beaux arômes de fruits rouges et noirs, de subtiles notes de café torréfié, avec une fraîcheur que l'on retrouve en bouche notamment grâce aux cabernets francs ; autour de tannins soyeux, un bel équilibre entre la puissance et le velouté, une finale très longue.

Vendanges : 9 septembre au 3 octobre
Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc
Garde : 2020 - 2035

2002 - LA PRÉCISION

Les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour les cabernets francs, ces derniers représentent une forte proportion dans l'assemblage. D'un noir très brillant, les vins offrent des arômes profonds de fruits, framboise, cassis, avec de délicates notes épicées. En bouche, un magnifique équilibre entre des tannins mûrs et racés et une chair riche, l'alliance de la puissance et de la finesse, une longueur impressionnante.

Vendanges : 20 septembre au 8 octobre
Assemblage : 45 % Merlot, 55 % Cabernet Franc
Garde : 2020 - 2030

2001 - L'ÉLÉGANCE

Issus d'une vendange parfaitement mûre, grâce à un ramassage étalé, les vins sont pleins de subtilité, de charme et de densité. La couleur est profonde, avec des reflets violets qui montrent la capacité du vin à traverser les années. Les arômes sont de fruits noirs, épices et tabac. La bouche est très harmonieuse, les premières sensations rappellent le velours, puis le milieu de bouche se construit autour d'une architecture bien équilibrée. Des notes de fraîcheur dominant en fin de dégustation, rappelant aussi l'importance du cabernet franc, son élégance et sa subtilité, ainsi qu'un important potentiel de vieillissement.

Vendanges : 21 septembre au 5 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2030 - 2035

2000 - L'ÉQUILIBRE

Les merlots, éblouissants de fruits, d'onctuosité et d'équilibre ont été assemblés à des cabernets francs en légère surmaturité. Les vins ont une robe pourpre noire et offrent des arômes de mûre, prune et cassis avec de délicates notes de fumé et de réglisse. La bouche est ample, d'une concentration phénoménale, avec une magnifique structure tannique ; l'équilibre entre la richesse et l'acidité apporte une grande fraîcheur.

Vins de très grande garde.

Vendanges : 14 au 27 septembre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2035 - 2045

1999 - L'INESPÉRÉ

Issus de vieilles vignes de merlot et de parcelles de cabernet franc sélectionnées, les vins ont une belle robe, d'un pourpre sombre soutenu. Le nez est expressif, il offre des arômes de chocolat, de prunes et de griottes. En bouche, l'attaque est ronde et veloutée, le vin est épais, avec un joli boisé discret et des tannins très soyeux. La finale est élégante.

Vendanges : 6 septembre au 16 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2020 - 2025

1998 - LA SUBTILITÉ

Le mois d'août particulièrement beau permet d'obtenir une maturité très homogène. Les raisins sont très riches et parfaitement sains. Les vins sont très foncés avec une belle gamme aromatique : les fruits tels que la prune et la mûre se marient à des notes de café, chocolat, un léger fumé et la fraîcheur du réglisse. La bouche offre une grande intensité avec la qualité et la précision des tannins des très grands millésimes.

Vendanges : 28 septembre au 4 octobre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2025 - 2030

1997 - LA GOURMANDISE

Une période de froid au moment important de la floraison et une véraison très étalée induisent une sélection très stricte dans le vignoble sur des rendements déjà naturellement petits. Le travail effectué permet de vendanger des raisins présentant une belle maturité. Ce millésime s'exprime avec des notes de cuir, tabac, pruneau confit. La bouche est soyeuse et élégante. La finale est très harmonieuse.

Vendanges : 15 au 27 septembre
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Garde : 2020

1996 - LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC

Une année climatologique assez irrégulière, tantôt chaude, tantôt fraîche, alternant périodes humides et sèches. Les merlots sont riches et subtils, les cabernets francs sont exceptionnels de densité et de fruits. Les vins, très colorés, développent des arômes de liqueur de cassis, de cuir. La bouche est dense, puissante, avec une structure précise. Ce millésime atteint la complexité des grandes années classiques.

Vendanges : 24 septembre au 4 octobre
Assemblage : 40 % Merlot, 60 % Cabernet Franc
Garde : 2030

1995 - L'HARMONIE

Grâce à une climatologie favorable et à des rendements maîtrisés, les raisins sont d'une grande maturité avec de parfaits équilibres. Les vins sont très colorés, presque opaques. Les premières sensations aromatiques rappellent le pruneau confit, la gelée de mûres, les épices, le cèdre. La présence très importante des cabernets francs apporte des tannins mentholés, pleins de fraîcheur, d'élégance et de complexité. Les vins sont soyeux, amples. La finale est harmonieuse, onctueuse, se prolongeant de longues minutes, rappelant aussi que ce millésime sera de grande garde.

Vendanges : 15 au 27 septembre
Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc
Garde : 2030

1994

Après un très bel été, les vendanges se déroulent au cours d'un mois de septembre un peu plus irrégulier. La grande qualité des raisins permet d'obtenir un vin de garde, aux allures très classiques. D'un noir intense, le vin développe des arômes de fruits noirs mariés à des notes de cacao. La richesse et la densité marquent le milieu de la dégustation. La finale est complexe et ferme, elle apporte une grande fraîcheur et une longue persistance à ce millésime très typique de Saint-Emilion.

Garde : 2025

1993

Le mois d'août chaud et ensoleillé favorise, dans les situations les plus précoces et grâce à un travail minutieux d'éclaircissage et d'effeuillage, l'obtention de raisins de très bonne qualité. La sélection, autant dans la vigne que dans le chai, augmente le pourcentage de merlots dans le grand vin (environ 60%). La couleur est intense et profonde, les arômes de cassis, de myrtille, de mûres se mêlent à la complexité des fruits confits. La bouche est riche, ample, les tannins bien constitués restent soyeux et délicats. La finale est longue, persistante, se développant sur des notes de fumé, de cuir.

Garde : 2025

1992

Ce millésime a une dimension toute particulière à Angélus : grâce aux soins intenses apportés au vignoble et malgré une climatologie difficile, des raisins bien mûrs et parfaitement sains sont vendangés. La robe des vins est d'encre, le nez complexe rappelle les fruits noirs, la réglisse, le tabac avec des notes de sous-bois. La bouche est toute en harmonie, ample, veloutée, se terminant par une trame de tannins serrés, de très bonne maturité, bien intégrés et présentant un équilibre qui enchantera la dégustation.

Garde : 2020

1991

Le gel très fort du mois d'avril conduit à une récolte tardive et très petite. Les vins, d'une belle couleur, présentent un nez complexe de fruits mûrs, de café, mêlés à des notes de sous-bois. La structure est souple mais pleine et élégante.

Garde : 2020

1990

Un temps magnifique en septembre permet de vendanger chaque parcelle au moment optimum. Les raisins très concentrés en sucres et en composés phénoliques donnent des vins opulents et exubérants. Le nez développe des arômes de mure, de cassis, avec des notes de fumé. La bouche est riche, ample, généreuse. La finale longue et harmonieuse.

•
Garde : 2035

1989

Ce millésime est marqué par une grande précocité, une richesse et une maturité exceptionnelles. Les vendanges ont lieu avec plus de trois semaines d'avance sur la moyenne. Les vins sont d'une couleur intense et le nez offre une palette aromatique impressionnante avec des notes d'épices, tabac, réglisse. Le vin est opulent et riche, résultat d'un mariage parfait entre la puissance et l'équilibre.

•
Garde : 2035

1988

Après un hiver et un printemps humides, le mois de septembre particulièrement sec favorise la concentration des tannins et de la couleur. Les pellicules des raisins sont très épaisses. Les vins d'une couleur profonde, allient la race et la finesse à une magnifique structure tannique précise.

•
Garde : 2030



www.angelus.com
angelus@angelus.com