

ANGELUS



2014 – « L'INDIEN »

グラン・ミレジム(大いなる収穫年)となったこの年は、気難しい春に始まり、不安に満ちた夏が続いた。しかし決して諦めないという意志は固く、ぶどう畑の声に耳を傾け、何を必要としているのか心を配り続ける。そして8月25日を過ぎると日を追うごとに気候が安定しはじめ、自信を取り戻す。リスクではあったが、ぶどう収穫までもう少し待つという決断を下す。やがて黄金に光り輝く、暑くて素晴らしい10月の到来。メルロの古樹の収穫を数日ほど延期し、カベルネ・フランが完熟するまでもう少し待つことになった。

ブーケは純粋でエレガント。アタックは的確で、ストラクチャーは徐々にそのパワーを増し、やがて素晴らしい質のタンニンとボディーの緻密なバランス、つまり緊張感と爽やかさの絶妙なバランスへと到達する。アッサンブラージュされた50%のカベルネ・フランが洗練されたタンニンの骨格をさらに昇華させ、長い余韻の、複雑なファイナルを愉しむことができる。

ぶどうの収穫：10月2日～22日

アッサンブラージュ：メルロ50%、カベルネ・フラン50%

飲み頃：2035年～2040年

