

ANGELUS



2017 – « L'ÉCLATANT »

非常に早いタイミングの発芽により幸先の良いスタートであったはずが、4月終わりにボルドーのぶどう畑全体に大打撃を与えた霜により、このミレジムにブレーキがかかってしまった。自然の恩恵に守られているアンジェリユスでは、この災いの打撃はほとんど受けずに済んだが、影響を受けた小さなエリアで徹底した選定作業を実施した。その後は、申し分のない開花に続き、6月の非常に高い気温が、すぐれた実を育むためのエネルギーとパワーをぶどう樹に与えるなどして、素晴らしく順調に進んだ。やや涼しく乾燥した夏のおかげで熟成はじっくりと、かつ均等に進み、果実特有のはじけるような香りが育まれた。夏の終わりに降雨があったものの、ぶどうは熟成に達しており、私たちは9月13日の収穫開始を決定。ワインの色合いは深く鮮やかで、鮮やかな果実のアロマと澄み切ったテイストで魅了する。口に含めば濃密なタンニンはシルキーでなめらか。抜群の存在感により、爽やかなボディとのバランスも抜群で、飲むたびに力強さと、本能的な欲求、そして長い余韻を愉しむことができる。2017年のアンジェリユスは、調和のとれた、鮮やかな光を放つミレジムだ。

ぶどうの収穫: 9月13日~10月4日
アッサンブラージュ 2017: メルロ70%、カベルネ・フラン30%



Famille de Bouïard de Laforest - 33330 Saint-Emilion
Tel.(33) 05 57 24 71 39 - www.angelus.com - angelus@angelus.com