

# 2018

## LE PHÉNIX

Quelle année étonnante avec, en six mois, plus de précipitations que dans une année normale !

Hormis une floraison correcte, les conditions climatiques ont perturbé le travail des vigneronns 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.

À Angélu, avec des vendanges « sur mesure », les peaux épaisses arrivées à parfaite maturité ont donné des tannins 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.

# CHÂTEAU ANGÉLUS

*Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé « A »*  
Famille de Boüard de Laforest

---

## Commentaire de dégustation du millésime 2018

Des merlots magnifiques de fraîcheur, une sélection de très vieux cabernets francs sur des sols argilo-calcaires, une extraction en douceur font de ce millésime un très grand Château Angélu. Une couleur profonde attire le regard. Une parfaite pureté aromatique (un travail de tous les jours) alliée à des notes de fruits noirs charme le nez. En bouche, une légère sucrosité laisse la place à une élégante tension avec des tannins raffinés, veloutés. L'alcool (en deçà de 2010) et le bois sont parfaitement intégrés. La finale est persistante, portée par l'élégance des cabernets francs, par la pureté du fruit et ponctuée par de délicates notes épicées.

Assemblage 2018 : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc

### *Tasting notes on the 2018 vintage*

*Magnificent freshness in the Merlot, a selection of very old Cabernet Franc planted on clay-limestone soils and gentle extraction during the vinification have combined to make this vintage a very great Château Angélu. A lovely depth of colour attracts the eye. Perfect aromatic purity (the fruit of precision work on a daily basis), together with notes of black fruit give great charm on the nose. On the palate, a sweet note gives way to elegant tension with refined, velvety tannins. The alcohol (below that of 2010) and the oak are perfectly integrated. The finish is lingering, underpinned by the elegance of the Cabernet Franc, by the purity of the fruit, and accompanied by delicate spicy notes.*

*2018 blend: 65% Merlot, 35% Cabernet Franc*