

# ANGELUS



## 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 vignerons 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 Angélu, 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.