

ANGELUS



L'IMPRÉVISIBLE

« L'IMPRÉVISIBLE »

2024

ユベール・ドゥ・ブアール・ラ・フォレ 40本目のミレジム

父親とともに歩んだ5年の年月を経て、ユベール・ドゥ・ブアール・ラ・フォレは2024年、実に40本目となるミレジンを醸造。娘のステファニー・ドゥ・ブアール＝リヴォアルも敬意を表する、重要な“礎石”となりました。「ランプレヴィジブル(予測不可能)」と命名されたミレジンは、真のグラン・ヴァン(大いなるワイン)に向けて対峙とチャレンジを繰り返す、ふたりの情熱が溢れた味わいです。



CHÂTEAU ANGELUS

2024

Saint-Émilion Grand Cru



暖かく湿った冬ののち、開花の時期に素晴らしい天候に恵まれた以外は、例年以上の降雨に見舞われ、雨季は6月まで続きました。

「août fait le moût(8月はブドウ果汁の月)」という言い伝えに遜色のない、素晴らしい果汁を望める、暑く乾燥した7・8月が到来し、ワイン醸造家たちの顔に笑顔が戻るなか、味わい豊かで、厚みと個性にあふれるブドウ果実が実りました。

気候が不安定だった9月を経て迎えた収穫は十分な豊作となり、非常に美しいブドウの収穫を叶えました。

深い濃紫のローブはこのミゼジムが持つポルレドールならではの気候条件を反映。

メルロの成熟を思わせる、弾けるような、それでいて豊富な第一香のうち、繊細で複雑なカベルネ・フランが、僅かなスパイス香とミント香、そしてフローラルな香りで惹き立てる。胡椒のニュアンスを豊かに描き出すスミレとボタンの香り。

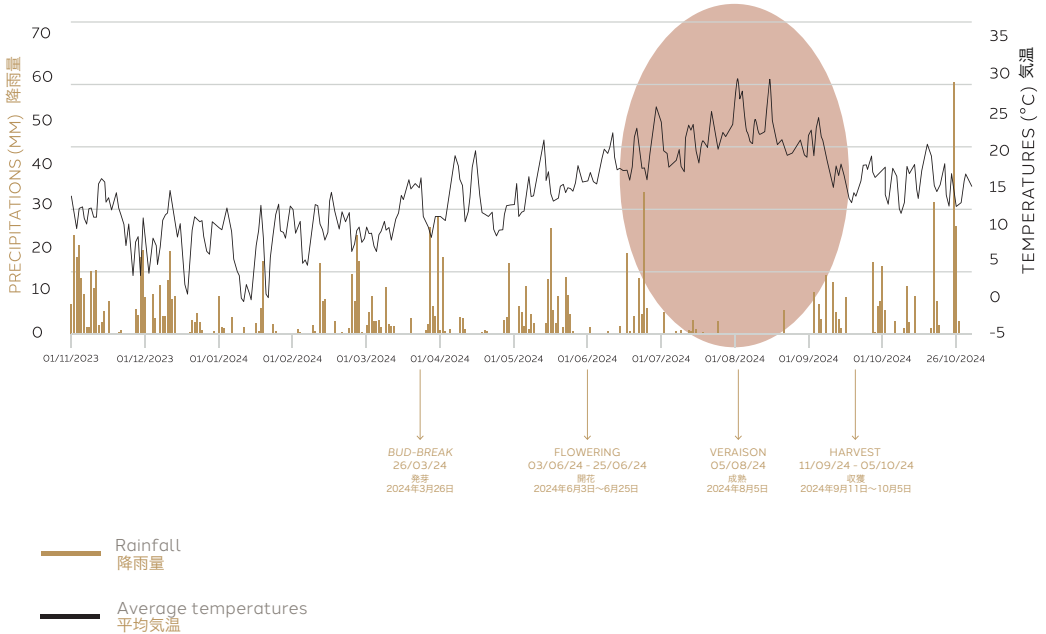
口に含むと、風味とエネルギーに満ちた味わいが、カシミアのようなタッチのなか、緻密で豊かなタンニンを瞬時に際立たせる。ワインをそっと支えるウッディーな風味は、このワインの構造に素晴らしいバランスを与え、成熟を経ればなお素晴らしいワインとなる可能性を秘めている。

アサンブラージュ メルロ90%、カベルネ・フラン10%

収穫 2024年9月11日～10月5日

気候条件

RAINFALL SIGNIFICANTLY LOWER THAN
THE THIRTY-YEAR AVERAGE
(110 mm compared to 50 mm in 2024)
過去30年の平均降雨量よりも大幅に少ない降雨を記録
(平均110mmのところ、2024年はわずか50mm)





ANGELUS