

ANGELUS



« LE MAGNIFIQUE »

—
2015

CHÂTEAU ANGELUS

2015

Saint-Émilion Grand Cru

その中にバロックとも言える華麗でクラシカルなタッチがあり。

2015年は神の加護を受けたような夢のような年で、春から収穫までの気候は申し分なく、どの工程も最適な条件の下で行う事ができた。均等な開花ののち、ぶどう樹の生育に必要な適量の降雨があり、6・7月は非常に乾燥した気候だった。ぶどうの成熟期も何ら問題はなく、樹木は非常に早い段階で成熟し始めた。8月にはいくらか恵みの雨が降り、それに加え穏やかな気温のおかげで、ぶどう樹は順調に育ち、果実はバランス良く熟した。9月になると、日中は陽光に恵まれ、夜は涼しく、幾度かの夕立ちによりタンニンが成熟した。ぶどうの果実は極上の一語に尽きる。希有で崇高な瞬間だ。ぶどう畑も非の打ちどころのない健全ぶり、加えて素晴らしい気候条件に恵まれたお陰で、秋のはじめになると、素晴らしいぶどうを「アラカルト」で、ほぼ一ヶ月に渡って摘み取ることができたのだ。

アンジェリュスのメルロの収穫は9月22日から行われた。果実は熟しているが、過熟することなく、歯ごたえも良く、極めて瑞々しい。カベルネ・フランはアンジェリュスの珠玉であるが、これもまた見事な出来映えで10月8日から収穫が開始された。カベルネ・フランは主役ではないにも関わらず、ここでは栽培面積の約半分を占めている。この品種特有のシルキーなめらかさ、繊細さ、緻密さは、新たなミレジムの昇華に大いに貢献するだろう。

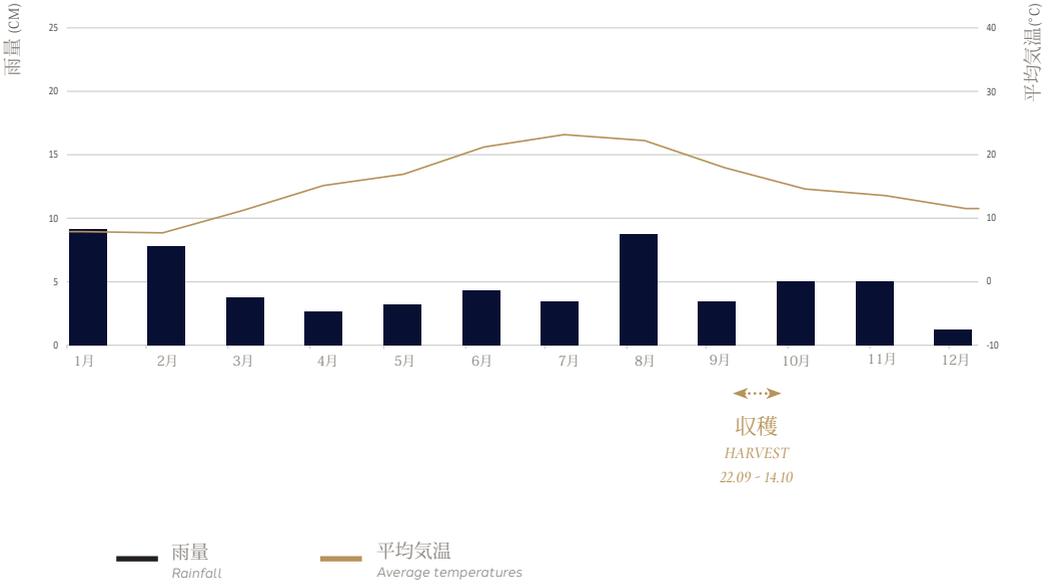
2015年はアンジェリュスにとっての秀逸なミレジムだ。力強さと洗練が見事なまでのバランスを保っている。成熟した、瑞々しい果実の濃厚なアロマ、甘美で率直なアタック、きめ細かくピロードのように滑らかなタンニン、そして極上の純粋さ。太陽の恵みを受けたミレジムの魅力の全てが、そこにある。その中にバロックとも言える華麗でクラシカルなタッチがあり、長く続く余韻の爽やかさと緊張がもたらすのは、風格と気品である。

アッサンブラージュ メルロ62%、カベルネ・フラン38%

ぶどうの収穫 9月22日～10月14日



気候条件



持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永續させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定
病気の予防措置
適切な刈り込み
早い時期の除葉と間引き

生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹
投入剤の制限、害虫の拡散防止
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com