

ANGELUS



2015 – « LE MAGNIFIQUE »

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。

アンジェリユ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ユスの珠玉であるが、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年はアンジェリユスにとっての秀逸なミレジムだ。力強さと洗練さ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、そして極上の純粹さ。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。

ぶどうの収穫: 9月22日～10月14日

アッサンブラージュ: メルロ62%、カベルネ・フラン38%

飲み頃: 2040年～2050年

