

ANGELUS



LE PHÉNIX



Millésime 2018

CHÂTEAU ANGELUS 2018

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé «A»

A l'image du Phénix, la vigne est un perpétuel recommencement. Pourtant, à chaque cycle, le cadeau qu'elle nous fait est différent. Et certaines fois il est d'une valeur rare. 2018 est de ces millésimes hors normes qui semblent habités de leur propre force de vie.



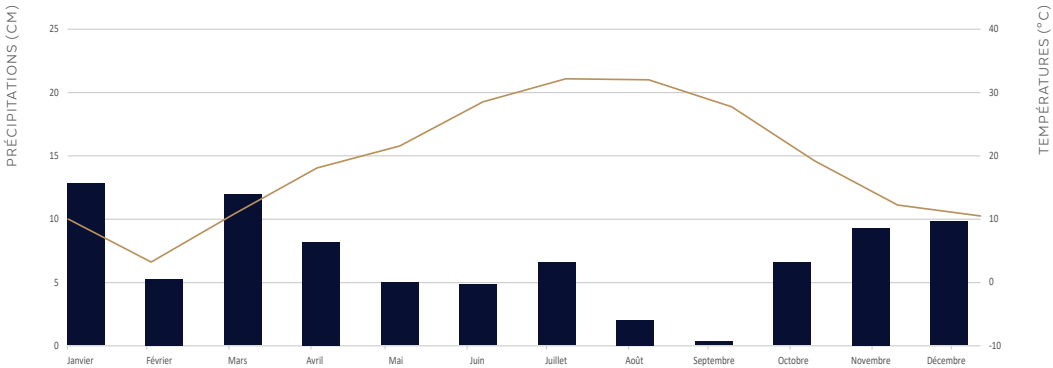
Alors que le domaine est entièrement engagé en conversion vers l'agriculture biologique, le travail des vignerons s'est avéré difficile jusqu'à mi-juillet en raison des conditions climatiques. La présence, l'obstination, la rigueur, l'observation au quotidien, ont permis de traverser ces difficultés avec succès. A partir du 15 juillet, des conditions anticycloniques exceptionnelles se sont établies et ce jusqu'à la fin des vendanges ce qui a permis d'obtenir une récolte normale sur le plan quantitatif et surtout magnifique sur le plan qualitatif. 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 Angelus.

Une couleur profonde attire le regard. Une parfaite pureté aromatique 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. À l'image du Phénix qui renaît de ses cendres, 2018 donne lieu à une récolte aussi improbable que généreuse et magnifique. C'est pour célébrer ces moments où la nature emprunte des voies étonnantes, où le temps linéaire s'ouvre à celui, cher au mythe, de l'éternel retour, que tous les flacons de ce millésime mémorable ont été frappés de la figure de l'oiseau légendaire qui signe l'éternité.

ASSEMBLAGE 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc

VENDANGES du 24 septembre au 11 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
24.09 - 11.10

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com