

ANGELUS



« LE FLAMBOYANT »

—  
2019

CHÂTEAU ANGELUS

2019

Saint-Émilion Grand Cru

「我が35番目のミレジム。時を刻めば刻むほど、ボルドーのグラン・ミレジムが手中にあると感じます。我がミレジム2018よりもさらに偉大なミレジムになることでしょう。」

HUBERT de BOUARD de LAFOREST



2019年はドメヌにとって非常に良いヴィンテージとなるだろう。

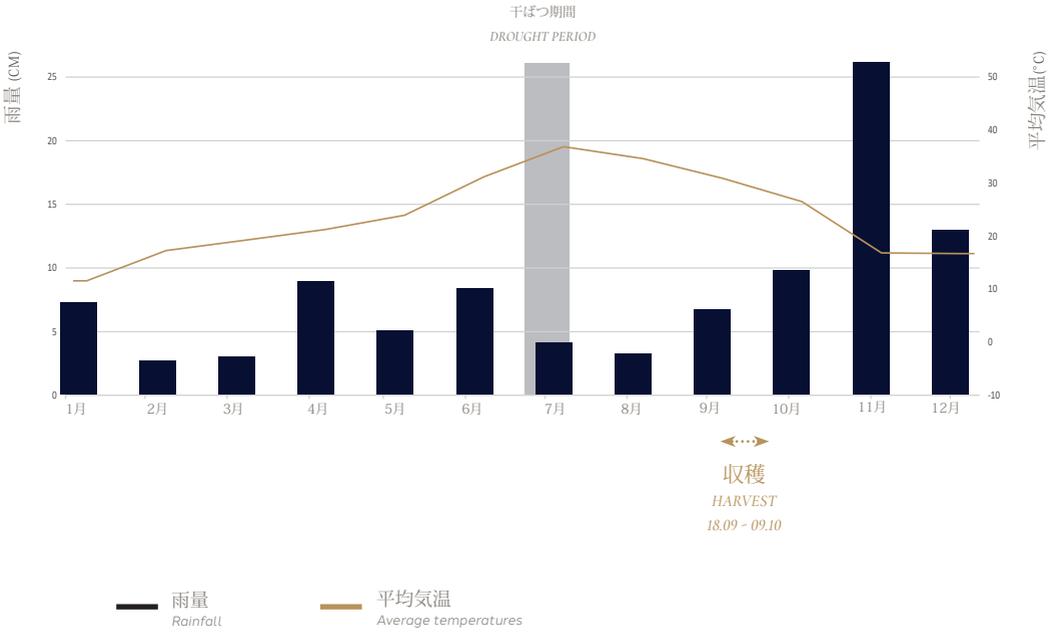
全てが容易であった訳ではない。4月には霜のリスク、やがて大雨に見舞われる。6月末には太陽の魔法により乾季が訪れたものの、うち3～4日が35～36℃の気温を記録した以外、そこまでの猛暑にはならず、涼しい夜のお陰で、ぶどう樹も休息できた。ぶどうの収穫は理想的な条件の中で実施。素晴らしい快晴に恵まれる。9月18日にスタートを切った収穫は、カベルネ・フランの最後の収穫が行われた10月9日まで継続される。収穫開始の数日前に降った恵みの雨のお陰でぶどうのバランスが向上し、より軽みがありながらもしっかりとした構造の、しなやかな果実となる。果実の澄み切った味わいをそのまま抽出すべく、压榨には最大限の注意を払っています。

ローブは赤紫色に近い色で、黒い輝きを放っている。このミレジムのポイント、ブラックベリー、野生のサクランボの、はじけるようなノートを持った非常にピュアなアロマである。木の香りはもう完全になじんでいる。口に含むと甘美なアタックが広がる。タンニンはカシミアのように包み込み、優しいタッチが広がる。高品質で均質のカベルネ・フランのお陰で、スパイシーかつメントール感にあふれた、爽やかに引き締まったファイナル。この端正かつ正確なワインは、アンジェリユスのテロワールが本物であることを体現している。そして、自身のエレガンスを主張する、情熱にあふれたワイン。グラン・ミレジムの仲間入りに遜色なし。

アッサンブラージュ メルロ60%、カベルネ・フラン40%

ぶどうの収穫 9月18日～10月9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