

ANGELUS



L'INATTENDU



Millésime 2021

CHÂTEAU ANGELUS

2021

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé «A»

*C'est un millésime complexe, équilibré, de très belle qualité
avec un grand potentiel de garde.*



Après un hiver doux et pluvieux suivi de gelées printanières en grande partie contrôlées, une période très longue, pluvieuse, humide a mis les équipes sous tension.

Le mildiou qui s'installe à plusieurs reprises est particulièrement difficile à contrôler dans un contexte de conversion en agriculture biologique. L'été se fait attendre et le doute nous gagne. À la mi-août, l'été arrive enfin et ne repartira plus jusqu'à la fin des vendanges des Cabernets Francs. Le travail intense dans le vignoble et ces conditions finalement favorables à la maturité des raisins nous rendent notre optimisme.

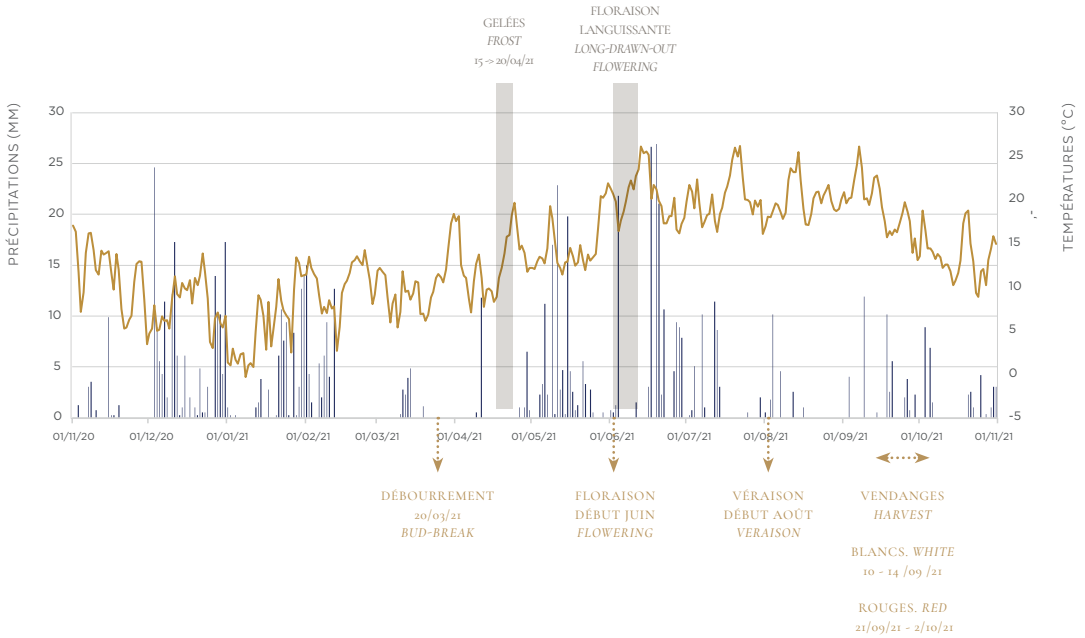
S'il n'est hélas pas question de récupérer les quantités perdues, nous allons progressivement voir les raisins mûrir, les peaux s'épaissir, le goût des baies se développer sur des notes fruitées et gourmandes. Les premières vendanges des Merlots à partir du 20 septembre vont donner des jus équilibrés, subtils, préservant beaucoup le fruit et la fraîcheur. Les Cabernets ramassés début octobre ont pu profiter des excellentes conditions qui ont duré jusqu'au 15 octobre.

La dégustation montre un vin d'une belle couleur sur un fruit affirmé. Les tanins présents mais dont l'extraction a été parfaitement maîtrisée apportent une suavité et une tendresse caractéristiques de Château Angelus. La finale longue et délicate est marquée par le pourcentage important de Cabernet Franc (60%), signature de ce millésime véritablement 'inattendu' !

ASSEMBLAGE 40% Merlot, 60% Cabernet Franc

VENDANGES du 21 septembre au 2 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



PLUVIOMÉTRIE > 777 MM RAINFALL > 777 MM / 30.6 INCHES

- 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