

ANGELUS



« L'INATTENDU »



2021

CHÂTEAU ANGELUS

2021

Saint-Émilion Grand Cru

複雑かつバランスのとれたミレジム2021は、非常にクオリティが高く、素晴らしい熟成のポテンシャルを有する。



温暖で多雨の冬の後、春の霜はほとんどコントロール下にあったものの、雨の多い時期がとて長く継続したことで、チームは緊張していた。

なかなか来ない夏を前に、私たちの不安は膨らむ一方だった。

8月中旬、ついに到来した夏は、カベルネの収穫が終わるまで継続。ぶどう園での熱心な作業と、ぶどうの成熟のための好条件がようやく揃ったことで、私たちはやっと楽観的になることができた。

失われてしまったぶどうの量を取り戻すことはできないものの、少しずつ果実が熟し、果皮が厚くなり、フルーティーで味わい豊かな香りになっていくのが手に取るようにわかる。

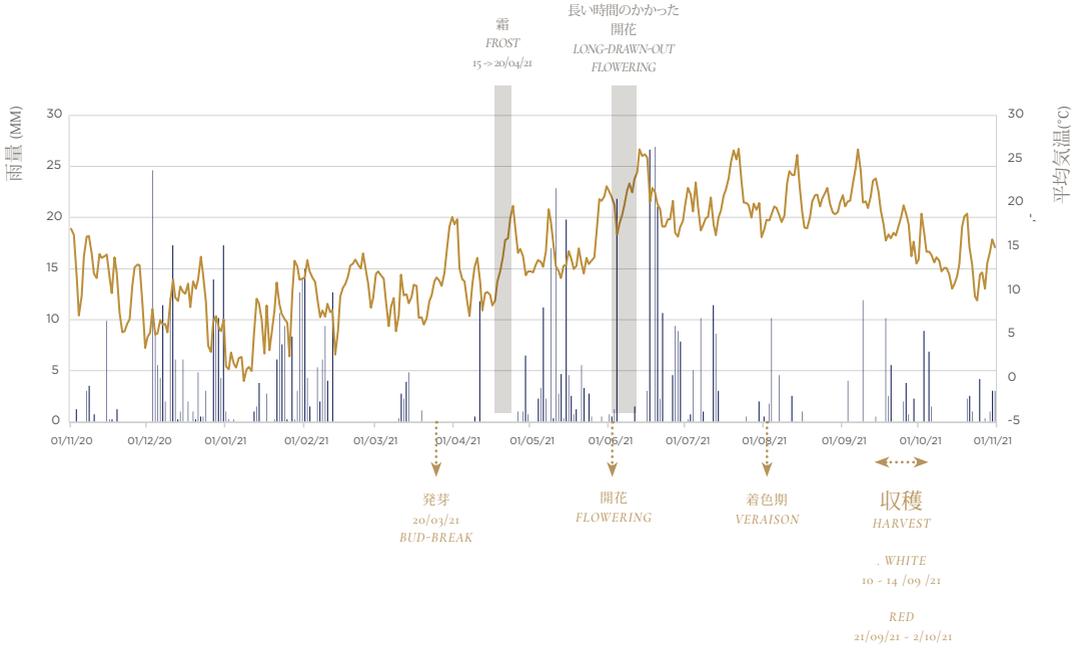
9月20日から収穫が開始するメルロは、果実味と新鮮さを十分に保ちながら、バランスのとれた繊細な果汁を約束した。10月初旬に収穫されたカベルネは、10月15日まで続いた素晴らしいコンディションの恩恵を受けることができた。

醸造後の最初のテイスティングでは、美しい色合いと、しっかりとした果実味を持つワインであることを確認。存在感あふれるタンニンだが、その抽出は完璧にコントロールされており、シャトー・アンジェリユスの特徴である「なめらかさ」と「優しさ」を感じ取ることができる。カベルネ・フランの比率(60%)が高いことで生まれた長く繊細なフィニッシュは、まさに本ミレジムが「リナトンデュ(想定外)」であることを特徴付けている。

アッサンブラージュ メルロ40%、カベルネ・フラン60%

ぶどうの収穫 9月21日～10月2日

気候条件



雨量 > 777 MM RAINFALL > 777 MM / 30.6 INCHES

雨量
RAINFALL

平均気温
AVERAGE TEMPERATURES

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