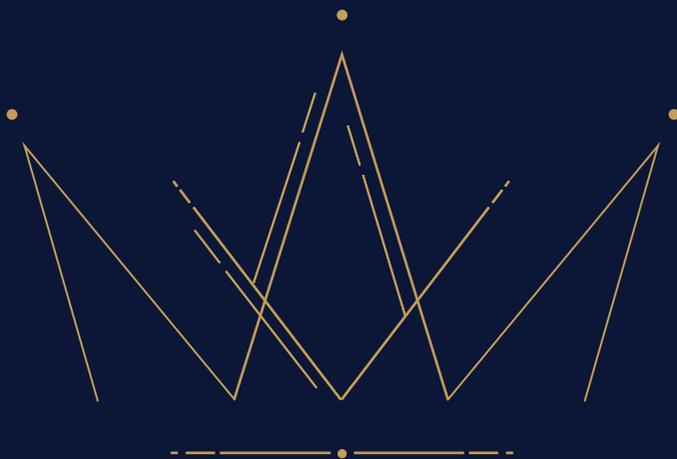


ANGELUS



« LE MAJESTUEUX »

—
2022

CHÂTEAU ANGELUS

2022

Saint-Émilion Grand Cru

このミレジムは“前例がない”だけではなく、文字通り“並外れた”非凡なものです。素晴らしい特性に恵まれた、他の追随をも許さない最高レベルのミレジムであることから、マジエスチュー(莊嚴)と命名されました。



乾燥した暖冬ののち、早い時期での発芽に続き霜にも見舞われましたが、ブドウ畑全体で適切な対策が取られました。その後迎えた春は穏やかで、時に見舞われた雷雨がブドウ樹と土壤に適度な水分を与えましたが、病害が拡大するようなことはありませんでした。素晴らしいコンディションの中でブドウがあつという間に結実するさまは、芳醇なミレジムとなることを予感させました。暑く、乾燥した夏がやってくると、畝のカバークロップ(草化)の大規模な調整を実施。剪定した枝やマルチング材で覆うことで、土壤の水分蒸発を抑制し、高温にもかかわらず8月末まで粘土土壤の水分と湿度を適度に維持することができました。8月末には夜間に2回の雷雨があり、計20ミリ程度の降水がありました。この雨は暑さに疲れたブドウ樹の恵みの雨となり、土壤に水分を補給することで、9月の果実の成熟を確かなものにしてくれたのです。

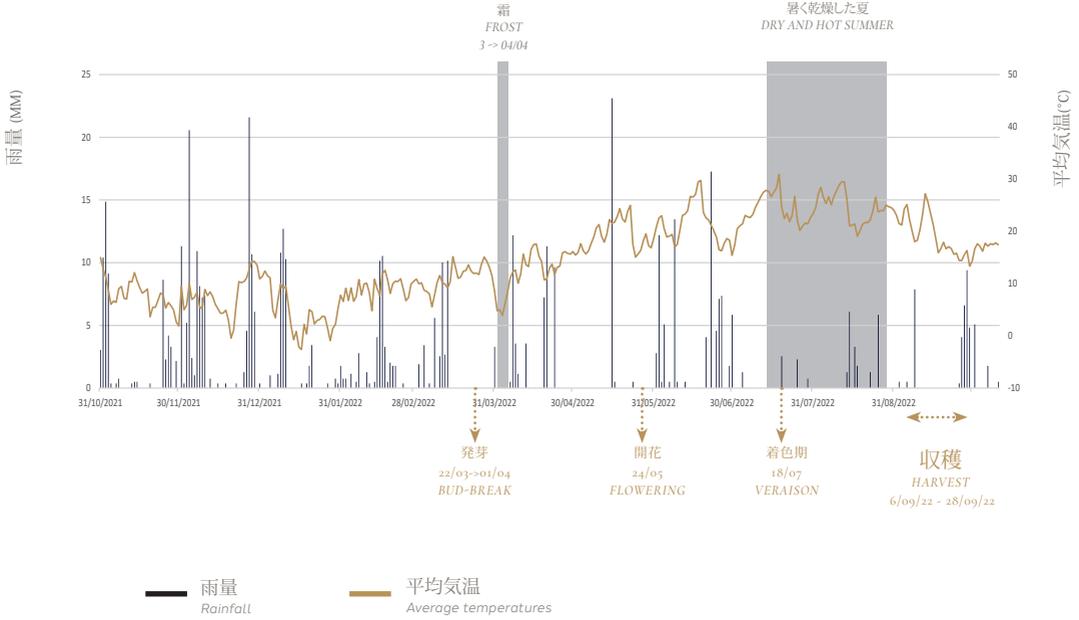
2022年の夏は、他に類をみない極上のミレジムを生み出した、1945年、1947年、1949年の“戦後の偉大な夏”と非常によく似た夏でした。地中海の植物であるブドウ樹ですが、10月半ばになっても鮮やかな緑色の葉をたゆませるその姿は、ブドウの育つこの素晴らしいテロワールに完璧に適応していることを証明しています。

鮮やかで深く、緻密な、紫がかった黒のローブ。ワインの液面であるディスクは濃紫の色調。ワイン醸造中を通じしっかりと保つことのできたアロマは、フレッシュなブラックベリー類の多種多様な香りが立ち上がり、なかにはスマシの花のような強烈なフローラル香も。味わい深くジューシーな口当りは繊細で際立っており、カベルネ・フランの特徴であるフレッシュでヴァーティカル(垂直)なテイストが印象的。しっかりと溶け込んだ木の香りが遠ざかると同時に、熟した果実の鮮明で風味豊かな味わいを感じる。引き締まったシルキーなタンニンが織り成すのは、長く、決して終わることのない、スパイシーなフィニッシュ。芳醇で複雑な本ミレジムは、素晴らしいミネラル感、緊張感、フレッシュさが特徴で、厳しい気候にも適応するアンジェリユスのテロワールの並外れた能力の賜物となった。

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6日～9月28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