

ANGELUS

PRIMEURS

2019





PRINTEMPS 2020

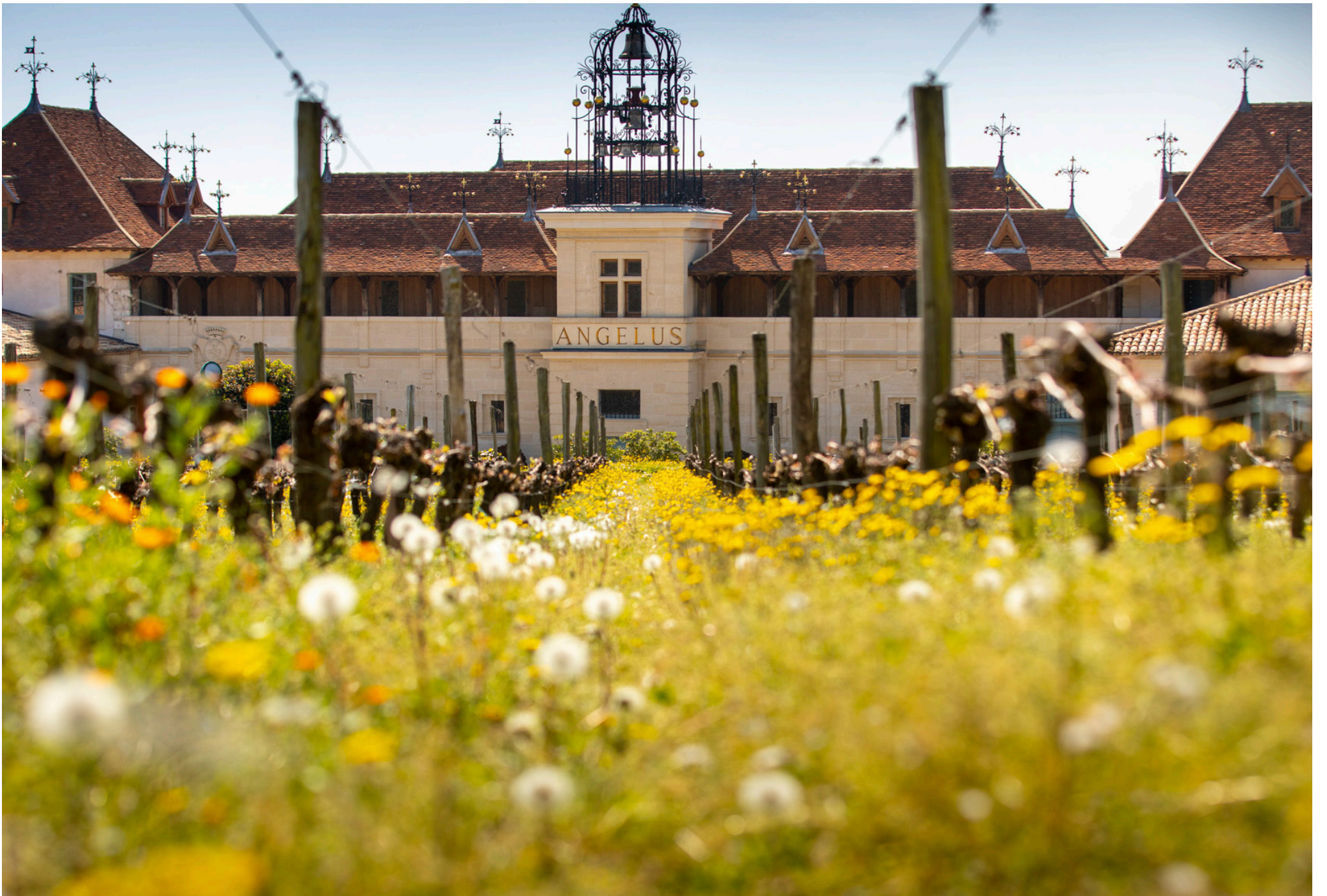
Dès les premiers jours de la pandémie, notre équipe technique, soutenue et accompagnée par les différents services de la propriété, s'est rapidement organisée afin de poursuivre un travail de grande qualité au vignoble tout en assurant la sécurité de tous.

Les vignes sont aujourd'hui en plein débourrement et nécessitent de nombreux soins. Les plants désormais taillés sont en train d'être pliés et les diffuseurs de phéromones ont été renouvelés - cette méthode par confusion sexuelle nous permet depuis plusieurs années de protéger le vignoble contre l'Eudémis, nuisible ravageur de la grappe, tout en respectant notre processus de conversion en agriculture biologique.

Les travaux mécaniques des sols commencent doucement avec, notamment, la tonte et le déchaussage.

L'implication et le professionnalisme
de chacun permettent, dans l'adversité,
de préserver le vignoble et le futur millésime 2020
de Château Angélu.





2020年 春

パンデミック宣言の初日から、当ドメーヌの各部門は、テクニカルチームを支えるべく一丸となり、全員の安全を保障しながらぶどう畑の高品質を維持するための作業を継続できるよう、早急な組織化が行われました。

発芽時期を迎えた今、ぶどう樹にはさまざまな手入れが必要とされています。剪定が完了した樹木には現在、誘引作業が行われており、同時に「セクシャル・コンフュージョン」のためのフェロモン剤も設置されています。数年前から導入された「セクシャル・コンフュージョン」は、ハマキガをはじめとする害虫からブドウ畑を守る害虫駆除法ですが、当ドメーヌのビオロジック農法への転換プロセスを尊重した、環境にやさしい手法です。

草刈りや、デシヨッサージュ（冬の寒さから樹木を守った盛り土の除去）といった、畑に機材を入れて行う作業も少しずつ開始しています。

かつてない逆境と闘いながらも、チーム全員が真剣にプロとしての仕事を遂行し続けることで
シャトー・アンジェリユスのぶどう畑と
未来の2020年ミレジムを守っています。



ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

ル・フランボワイヤン





« Ce millésime 2019, en conversion à l'agriculture biologique, s'est avéré plus facile à mener que 2018, millésime superbement abouti mais qui a suscité quelques inquiétudes.

Sur ce millésime, le merlot donne à notre vin une trame opulente et un fruit éclatant, tandis que nos cabernets francs lui apportent fraîcheur et tension. Nous avons privilégié des extractions délicates, pour préserver l'éclat et la pureté du fruit. L'élevage en barriques se poursuit, et le vin semble digérer les tannins du chêne sans que cela n'entame son éclat ni son équilibre. Même s'il est peut-être un peu tôt pour porter un jugement que l'avenir nuancerait nécessairement, je crois pouvoir dire à ce stade que 2019 fera partie des très grands millésimes de la propriété. Il a la profondeur, l'équilibre, la tension et l'énergie pour être un millésime d'une grande complexité, et un potentiel de garde propre aux plus grandes années. »

「2019年ミレジムのビオロジック農法への転換は、2018年に比べ比較的容易に推し進めることができ、お陰で非常に完成度の高いミレジムに仕上がりましたが、だからといって心配や緊張が皆無であったわけではありません。

このミレジムの特徴は、メルロがもたらす豊かな骨格と、はじけるような果実味。そしてカベルネ・フランがもたらすみずみずしさと引き締まった酸味です。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。続く樽醸造では、オーク樽のタンニンも吸収しながらも、本来のはじけるような果実味やバランスを維持しています。今後加わるであろうニュアンスを考慮せず評価を行うのは時期尚早かもしれませんが、現在の段階で、2019年はドメーヌにとって非常に偉大なミレジムになるであろうと確信しています。深い構造、バランス、引き締まった酸味、エネルギー感あふれる味わい、これらすべてが本ミレジムに複雑さを与え、2019年が大いなる年となる潜在性を証明していると言えます」

Stéphanie de Bouard-Rivoal
ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアル



2019
LE FLAMBOYANT

« Il s'agit de mon 35^e millésime
et plus on avance dans le temps,
plus je me dis que l'on tient un grand millésime bordelais.
C'est absolument certain.
Personnellement, je pense
qu'il pourrait être plus grand que notre 2018 ».

「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。
これは確信です。
我らがミレジム2018よりも
さらに偉大なミレジムになることでしょう」

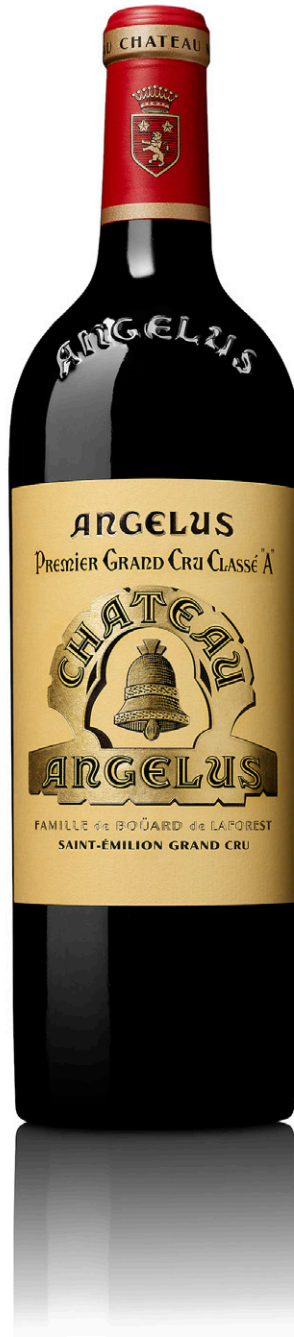
ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ



Pourtant, tout n'a pas été facile : des risques de gel en avril puis beaucoup de pluie. A partir de fin juin, la magie du soleil a opéré avec une période de sécheresse mais pas de grosses chaleurs à l'exception de 3 ou 4 journées entre 35 et 36 degrés ; mais les nuits étaient relativement fraîches permettant à la vigne de se reposer. La récolte a eu lieu dans des conditions idéales. Il faisait beau. Elle s'est étalée entre le 18 septembre et le 9 octobre pour les derniers rangs de cabernet franc. Un peu de pluie quelques jours avant le début des vendanges a été extrêmement bénéfique, permettant aux raisins d'être plus équilibrés, plus aérés, plus souples tout en gardant de la structure.

「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。」





CHÂTEAU ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé « A »
プルミエ・グラン・クリュ・クラッセA (第一特別級A)

Commentaire de dégustation du millésime 2019

La robe est d'une intensité brillante, presque violette. La clé de voûte de ce millésime est sa grande pureté aromatique avec des notes éclatantes de fruits noirs, de cerise sauvage. Le boisé est déjà totalement intégré. En bouche l'attaque est suave, les tannins évoquent le toucher du cachemire, roulants et enveloppants. La finale, grâce à la grande qualité très homogène du cabernet franc, demeure épicée et mentholée avec une tension tout en fraîcheur. Ce vin révèle l'authenticité du terroir d'Angélus : ciselé, précis. Il a également l'appétence qui sied bien à son élégance. C'est un vin qui s'inscrit dans la liste des grands millésimes.

Assemblage 2019 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

2019年ミレジムのテイastingノート

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には、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・フランのおかげで、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。

2019年 アッサンブラージュ：メルロ60%、カベルネ・フラン40%





CARILLON D'ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion

Commentaire de dégustation du millésime 2019

La couleur est profonde, le nez offre des arômes de fruits frais et mûrs réhaussés par quelques délicates notes boisées.

La bouche déjà moelleuse présente une belle structure tannique qui s'appuie sur une agréable acidité, gages d'une capacité de garde.

Assemblage 2019 : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

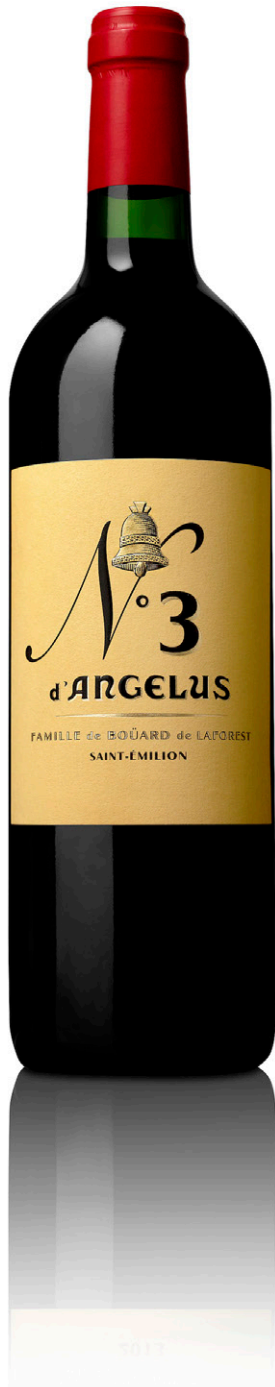
2019年ミレジムのテイastingノート

深いカラー、完熟したフレッシュなフルーツのアロマは、僅かだがデリケートな木の香りのノートに引き立てられている。

口に含むと甘く、心地良い酸味に支えられたタンニンの素晴らしい構造が広がり、保存に適した品質であることを保証している。

2019年 アッサンブラージュ：メルロ90%、カベルネ・フラン10%





N°3 D'ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion

Commentaire de dégustation du millésime 2019

D'une couleur grenat foncé, ce vin présente de jolis arômes de fruits rouges, avec beaucoup de fraîcheur.

En bouche, on retrouve la sensation de fruits croquants associée à une structure équilibrée, tendue et harmonieuse.

Assemblage 2019 : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon

2019年ミレジムのテイastingノート

深いガーネット色のワインは、清涼感あふれるレッドフルーツの可憐なアロマを体現している。

口に含むと、緊張と調和が絶妙なバランスをみせる構造のなかに、みずみずしい果実の味わいが広がる。

2019年 アッサンブラージュ：
メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニオン15%



ANGELUS

FICHES TECHNIQUES

Surface totale du domaine 49 ha

Dirigeants Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Jean-Bernard Grenié

Vinificateur œnologue Hubert de Boüard de Laforest

Directrice Technique œnologue Emmanuelle d'Aligny-Fulchi

*Responsable du Chai Carillon
coordinateur technique recherche
et développement* Benjamin Laforêt

ドメーン総面積 49ヘクタール

オーナー ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアル、
ジャン＝ベルナル・グルニエ

ワイン醸造家・醸造学者 ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ

ワイン醸造技術 エマニュエル・ダリニー＝フルシ

カリヨン醸造所長、
研究技術コーディネーター、研究開発担当 ベンジャマン・ラフォレ



CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>Superficie</i>	27 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Emilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteau
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	38 ans
<i>Taille</i>	girondine en majorité, adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied, dans le plus grand respect du trajet de sève
<i>Vinificateur CEnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28 °C - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	de 20 à 22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs ; et - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>面積</i>	27ヘクタール
<i>特徴</i>	サンテミリオンの南斜面、ピエ・ドゥ・コート(ケスタの麓)
<i>土壌</i>	土壌の上部:粘土石灰質、丘陵地の側面:砂利・粘土石灰質
<i>栽培密度</i>	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6 500〜8 500本
<i>ぶどう品種</i>	メルロ53%、カベルネ・フラン46%。プティ・ヴェルド1%
<i>平均樹齢</i>	38年
<i>剪定</i>	株それぞれの樹齢、樹勢、構造を考慮し、樹液の循環を尊重しながら、ジロンディーヌ方式(ギュイヨー・ドゥーブル)で剪定。
<i>ワイン醸造家・醸造学者</i>	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ
<i>発酵</i>	メルロ:ステンレスタンク・木樽、カベルネ・フラン:コンクリートタンク - 一部のタンクはぶどうの性質にしたがい、発酵前に4日〜1週間の低温マセレーション(8°C)を行う。 - 最大28°Cでアルコール発酵。 - 発酵後のマセレーションは28〜30°Cで1週間〜3週間行う。
<i>樽詰め</i>	エクラーージュ直後
<i>樽熟成</i>	20〜22カ月 - メルロと一部のカベルネ・フランは細かな木目のフレンチオークバリック新樽(ロースト:中度)を使用。 - 厳選されたカベルネ・フランは特徴的で繊細なアロマを引き出すため、30ヘクトリットルのフールド樽を使用。

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	17 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : - une partie d'argiles froides et tardives, - une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes, - une partie sur des sols plus drainants et plus précoces
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	girondine en majorité, mais adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied dans le plus grand respect du trajet de sève
<i>Vinificateur Œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité - Macération pré-fermentaire à 8°C - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>面積</i>	次の3種類に分けられた17ヘクタールの土壌： - 冷たい粘土質の、晩熟向けの土壌 - 暖かい砂利・粘土石灰質の土壌 - 水はけの良い、早熟向けの土壌
<i>栽培密度</i>	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6 500～8 500本
<i>ぶどう品種</i>	メルロ90 %、カベルネ・フラン5 %、カベルネ・ソーヴィニオン5 %
<i>剪定</i>	株それぞれの樹齢、樹勢、構造を考慮し、樹液の循環を尊重しながら、ジロンディーヌ方式（ギュイヨー・ドゥーブル）で剪定。
<i>ワイン醸造家・醸造学者</i>	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ
<i>発酵</i>	ステンレス逆円錐型タンク、重力式の樽入れ・醸造 - 発酵前に低温マセレーション（8°C）を行う。 - 最大28°Cでアルコール発酵。 - 発酵後のマセレーションは28～30°Cで1週間～3週間行う。
<i>樽詰め</i>	50 %エクラーージュ直後、50 %マロラクティック発酵後
<i>樽熟成</i>	細かな木目のフレンチオーク樽（ロースト：中度）で16カ月。60 %はバリック新樽を、40 %はバリック古樽を使用。

N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angélus. Parcelles réparties sur 3 types de sols : - une partie d'argiles froides et tardives, - une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes, - une partie sur des sols plus drainants et plus précoces
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	girondine en majorité, mais adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied dans le plus grand respect du trajet de sève
<i>Vinificateur CEnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire : 1 semaine
<i>Entonnage</i>	après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	14 à 16 mois, 60 % en barriques d'un vin, chêne français, grain fin, chauffe moyenne et 40 % en cuves

N°3 D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>面積</i>	カリヨンの若樹を含む5ヘクタールの土壌。 パーセルは次の3種類に分けられている - 冷たい粘土質の、晩熟向けの土壌 - 暖かい砂利・粘土石灰質の土壌 - 水はけの良い、早熟向けの土壌
<i>栽培密度</i>	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6 500〜8 500本
<i>ぶどう品種</i>	メルロ90 %、カベルネ・フラン5 %、カベルネ・ソーヴィニヨン5 %
<i>剪定</i>	株それぞれの樹齢、樹勢、構造を考慮し、樹液の循環を尊重しながら、ジロンディーヌ方式(ギュイヨー・ドゥーブル)で剪定。
<i>ワイン醸造家・醸造学者</i>	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ
<i>発酵</i>	ステンレスタンク - 最大28°Cでアルコール発酵。 - 発酵後のマセレーションは1週間。 - 樽詰め:マロラクティック発酵後
<i>樽詰め</i>	マロラクティック発酵後
<i>樽熟成</i>	細かな木目のフレンチオーク樽(ロースト:中度)で14カ月〜16カ月。60 %はバリック古樽を、40 %はタンクを使用。



Au centre du premier plan, Hubert de Boüiard de Leforest et Héléne Grenié de Boüiard.
 一列目の中央に、ユベール・ド・ブアール・ラフォレとエレヌ・グルニエ。

« 52 ans plus tôt, à l'occasion des vendanges 1967, mon père Hubert de Boüiard de Leforest, observe et apprend aux côtés de sa cousine Héléne Grenié de Boüiard, avant de prendre la main en 1985. Entre-temps une évolution, qui avait tout d'une révolution, aura mené Angélys vers les sommets d'une viticulture d'excellence, portée par la passion et l'engagement sans faille d'une famille et de ses équipes pour exalter un terroir d'exception.

2019 marque le 35^e millésime d'Hubert de Boüiard de Leforest. »

Stéphanie de Boüiard-Rivoal



Stéphanie de Boüiard-Rivoal, Jean-Bernard Grenié et Hubert de Boüiard de Leforest entourés de l'équipe 2019.
 2019年チームに囲まれた、ステファニー・ブアール・ド・リヴォアルとジャン＝ベル、ジャン＝ベルナール・グルニエ、ユベール・ド・ブアール・ラフォレ。

「今から52年前、1967年のぶどう収穫の日、私の父であるユベール・ド・ブアールは、従姉妹のエレーヌ・グレニエ・ド・ブアールとともに、収穫の様子を見て学び、やがて1985年に経営を任せられることとなります。それから今まで、「革命」と言っても過言ではない改革を経て、アンジェリユスは卓越したぶどう栽培者として頂点に立ちます。こうしてアンジェリユスが類稀なテロワールとなり得たのも、一族と、それを支えるチームの揺るぎない情熱と努力があってからこそです。2019年は、ユベール・ド・ブアールにとって35番目となる記念すべきミレジムです」

ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアル



