

ANGELUS

PRIMEURS

2019





PRINTEMPS 2020

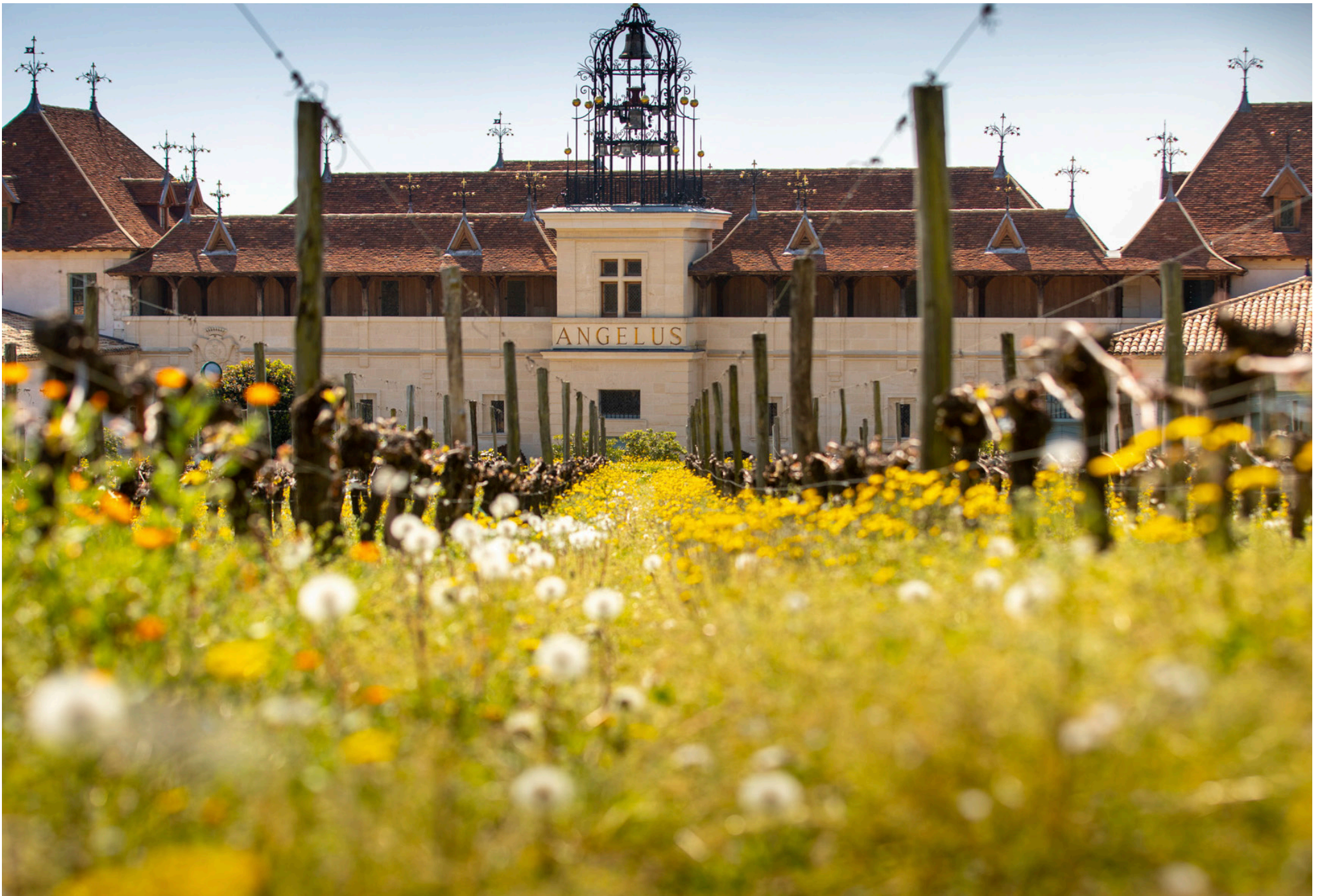
Dès les premiers jours de la pandémie, notre équipe technique, soutenue et accompagnée par les différents services de la propriété, s'est rapidement organisée afin de poursuivre un travail de grande qualité au vignoble tout en assurant la sécurité de tous.

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.





Весна 2020

С первых дней пандемии наша техническая команда, поддерживаемая и сопровождаемая различными подразделениями хозяйства, быстро организовалась, продолжив высококачественную работу на винограднике и обеспечив при этом безопасность каждого из наших сотрудников.

В настоящее время на виноградных лозах всюду распускаются почки, и именно сейчас за ними требуется тщательный уход. После обрезки лозы сгибают и подвязывают, вслед за ежегодной сменой капсул с диффузорами феромонов. Этот метод, получивший название «сексуальной конфузии» («*confusion sexuelle*»), на протяжении нескольких лет позволяет нам защищать виноградники от Гроздовой листовёртки - опасного для винограда вредителя - соблюдая при этом все требования процесса перехода на органическое виноделие.

Кроме того, на виноградниках постепенно начинается механическая работа, включающая покос травы, рыхление и перекопку почвы у подножия лоз.

Вклад и профессионализм каждого из наших сотрудников в этой непростой ситуации позволяют сбереечь виноградники и будущий урожай 2020 года в Château Angélu.



ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

Пламенеющий





« 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. »

« В 2019 году мы продолжили начатую программу по переходу на органическое виноделие, и работа над этим урожаем оказалась менее сложной, чем в 2018 году, который подарил нам чрезвычайно успешный винтаж, но доставил при этом немало тревог и беспокойства. Мерло этого урожая привнес в вино богатую текстуру и сочные фрукты, а каберне фран придал ему свежесть и крепкую, плотную структуру. Во время винификации, мы отдали предпочтение довольно-таки деликатной экстракции, чтобы сохранить яркие характеристики вина и его ягодную свежесть. Процесс выдержки в бочках еще продолжается, и вино, по нашим наблюдениям, прекрасно ассимилирует танины дуба, не теряя при этом ни своих ярких фруктовых свойств, ни баланса. Возможно, сегодня еще слишком рано утверждать что-либо с полной уверенностью, ведь будущее может внести свои коррективы. И все же, на данном этапе у меня есть предчувствие, что винтаж 2019 года станет одним из величайших миллезимов поместья. Он обладает глубиной, балансом, интенсивностью и энергией, – всеми теми качествами, той комплексностью и потенциалом хранения, которые свойственны величайшим годам! »

Stéphanie de Boüard-Rivoal

Стефани де Буар-Ривоаль



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 ».

« Это мой 35-й винтаж, и чем больше проходит времени,
тем сильнее я убеждаюсь в том, что 2019 год станет великим
миллезимом Бордо. У меня нет абсолютно никаких сомнений.
На мой взгляд, он вполне сможет превзойти наш 2018 »!

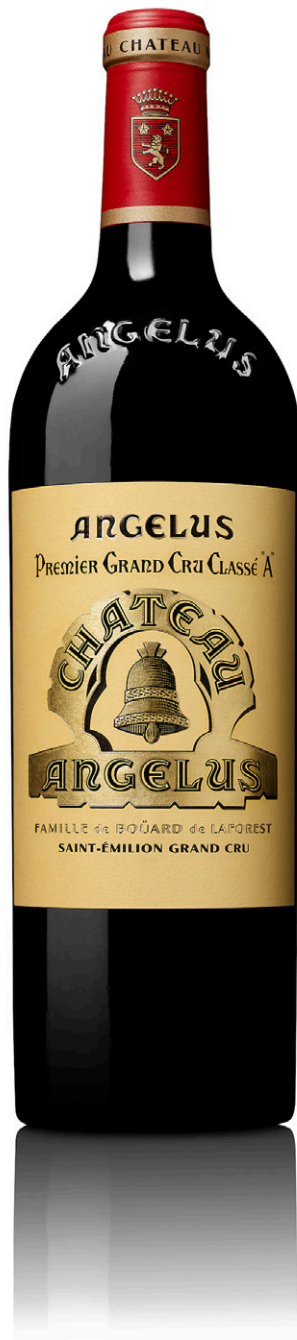
Hubert de Boüard de Laforest
Юбер де Буар де Лафоре



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.

И все же дался он не просто. Апрель угрожал заморозками, а после него последовала череда проливных дождей. С июня месяца солнечные дни творили настоящее волшебство, после чего установился продолжительный период засухи без экстремальных температур, за исключением трех-четырех дней жары, когда стрелка термометра достигала 35-36 градусов. В то же время ночи были относительно прохладными, позволяя лозам отдохнуть после дневного зноя. Сбор урожая, начавшийся 18 сентября, проходил в идеальных погодных условиях вплоть до 9 октября, когда были собраны последние грозди каберне фран. Небольшой дождь, прошедший за несколько дней до начала сбора урожая, оказался чрезвычайно полезен для виноградных лоз, позволив ягодам достичь идеальной сбалансированности и более нежной, пластичной, но в то же время четкой структуры.





CHÂTEAU ANGÉLUS 2019

Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé « 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'Angélys : 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

Дегустационные комментарии 2019 года

Цвет у вина глянцевый, темно-фиолетовый, практически черный. Краеугольным камнем этого урожая является его великолепная ароматическая чистота с яркими тонами черных фруктов и дикой вишни. Дубовые нотки уже полностью интегрировались. На вкус вино мягкое, а округлые и обволакивающие танины вызывают ассоциацию с кашемиром. Послевкусие, благодаря высокому и очень однородному качеству каберне фран в этом году, дарит пряные и мятные нотки в сочетании с прекрасной свежестью и гармоничной структурой. Это вино раскрывает истинный характер терруара Angélys: отточенный, точный. Вкусовая привлекательность этого миллезима идет вровень с его элегантностью. Вино, которое несомненно пополнит ряд великих винтажей.

Ассамбляж: 60% Мерло, 40% Каберне Фран





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

Дегустационные комментарии 2019 года

Цвет у вина глубокий; Carillon d'Angélus 2019 раскрывается ароматом свежих и спелых фруктов, дополненных тонкими древесными нотками.

Вкус у вина мягкий, с прекрасной танинной структурой, подкрепленной приятной кислотностью, что является ключевым фактором для хорошего потенциала хранения.

Ассамбляж: 90% Мерло, 10% Каберне Фран





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

Дегустационные комментарии 2019 года

Темно-гранатового цвета, это вино обладает удивительной свежестью и восхитительными ароматами красных ягод.

Во вкусе вино раскрывается сочными фруктами, подчеркнутыми сбалансированной, плотной и гармоничной структурой.

Ассамбляж: 85% Мерло, 15% Каберне Совиньон



ANGELUS

FICHES TECHNIQUES

<i>Surface totale du domaine</i>	49 ha
<i>Dirigeants</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal et Jean-Bernard Grenié
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Directrice Technique œnologue</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Responsable du Chai Carillon coordinateur technique recherche et développement</i>	Benjamin Laforêt

<i>Общая площадь хозяйства</i>	49 гектаров
<i>Менеджеры</i>	Стефани де Буар-Ривоаль и Жан-Бернар Гренье
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Энолог-Технический директор</i>	Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи
<i>Ответственный за погреб Carillon, Технический координатор по исследованиям и разработкам</i>	Бенджамен Лафоре



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>Площадь</i>	27 гектаров
<i>Расположение</i>	Южный склон Сент-Эмильона, знаменитое «подножье склона»
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая в верхней части, глинисто-песчано-известняковая на склоне холма
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	53 % Мерло, 46 % Каберне Фран, 1 % Пти Вердо
<i>Средний возраст лозы</i>	38 лет
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Винификация</i>	Мерло в дубовых и чанах из нержавеющей стали, Каберне Фран в бетонных чанах - холодная мацерация при 8°C в некоторых чанах в зависимости от характеристик винограда, от 4х дней до 1 недели - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	Сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	От 20 до 22 месяцев - в новых бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом для Мерло и части Каберне Фран - в дубовых чанах 30 гл для части Каберне Фран, отобранных ввиду исключительной тонкости их ароматов

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 Boüard 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>Площадь и почва</i>	17 выделенных Carillon d'Angéelus гектаров, чьи участки распределены по 3 типам почвы: - холодная поздняя глинистая почва, - более теплая глинисто-песчано-известняковая почва, - более ранняя почва с высокой дренирующей способностью
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	90 % Мерло, 5 % Каберне Фран, 5 % Каберне Совиньон
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Винификация</i>	В чанах из нержавеющей стали в форме перевернутого усеченного конуса; залив в чаны и экстракция с помощью метода гравитации - холодная мацерация при 8°C - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 28-30°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	50 % сразу же после винификации, 50 % после яблочно-молочной ферментации
<i>Выдержка</i>	16 месяцев, в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом, 60 % в новых бочках, 40 % в бочках после выдержки одного вина

N°3 D'ANGÉLUS
Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angéus. 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 Boüard 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>Площадь и почва</i>	5 гектаров, включая молодые лозы Carillon d'Angéus. Участки распределены по 3 типам почвы: - холодная поздняя глинистая почва, - более теплая глинисто-песчано-известняковая почва, - более ранняя почва с высокой дренирующей способностью
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	90% Мерло, 5% Каберне Фран, 5% Каберне Совиньон
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвигению
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Винификация</i>	В чанах из нержавеющей стали - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация: 1 неделя
<i>Залив вина в бочки</i>	после яблочно-молочной ферментации
<i>Выдержка</i>	От 14 до 16 месяцев, 60 % в бочках из мелкозернистого французского дуба со средним обжигом (бочки после выдержки одного вина), 40 % в чанах из нержавеющей стали.



Au centre du premier plan, Hubert de Boüiard de Laforest et Hélène Grenié de Boüiard.
В центре на первом плане: Юбер де Буар де Лафоре и Элен Гренье де Буар.

« 52 ans plus tôt, à l'occasion des vendanges 1967, mon père Hubert de Boüiard de Laforest, observe et apprend aux côtés de sa cousine Hélène Grenié de Boüiard, avant de prendre la main en 1985. Entre-temps une évolution, qui avait tout d'une révolution, aura mené AngéluS 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 Laforest. »

Stéphanie de Boüiard-Rivoal



Stéphanie de Boüiard-Rivoal, Jean-Bernard Grenié et Hubert de Boüiard de Laforest entourés de l'équipe 2019.
Стефани де Буар-Ривоаль, Жан-Бернар Гренье и Юбер де Буар де Лафоре в окружении команды 2019 года

“52 года назад, во время сбора урожая 1967 года. Мой отец Юбер де Буар наблюдает и учится вместе со своей кузиной Элен Гренье де Буар, прежде чем возглавить поместье в 1985 году.

С того времени эволюция, ставшая своего рода революцией для AngéluS, привела поместье к вершинам филигранного искусства виноградарства, ведомого страстью и неизменным стремлением семьи и ее команд прославлять свойства исключительного терруара. 2019 год празднует 35-й миллезим Юбера де Буар.”

Стефани де Буар-Ривоаль



