

ANGELUS

PRIMEURS

2019





PRINTEMPS 2020

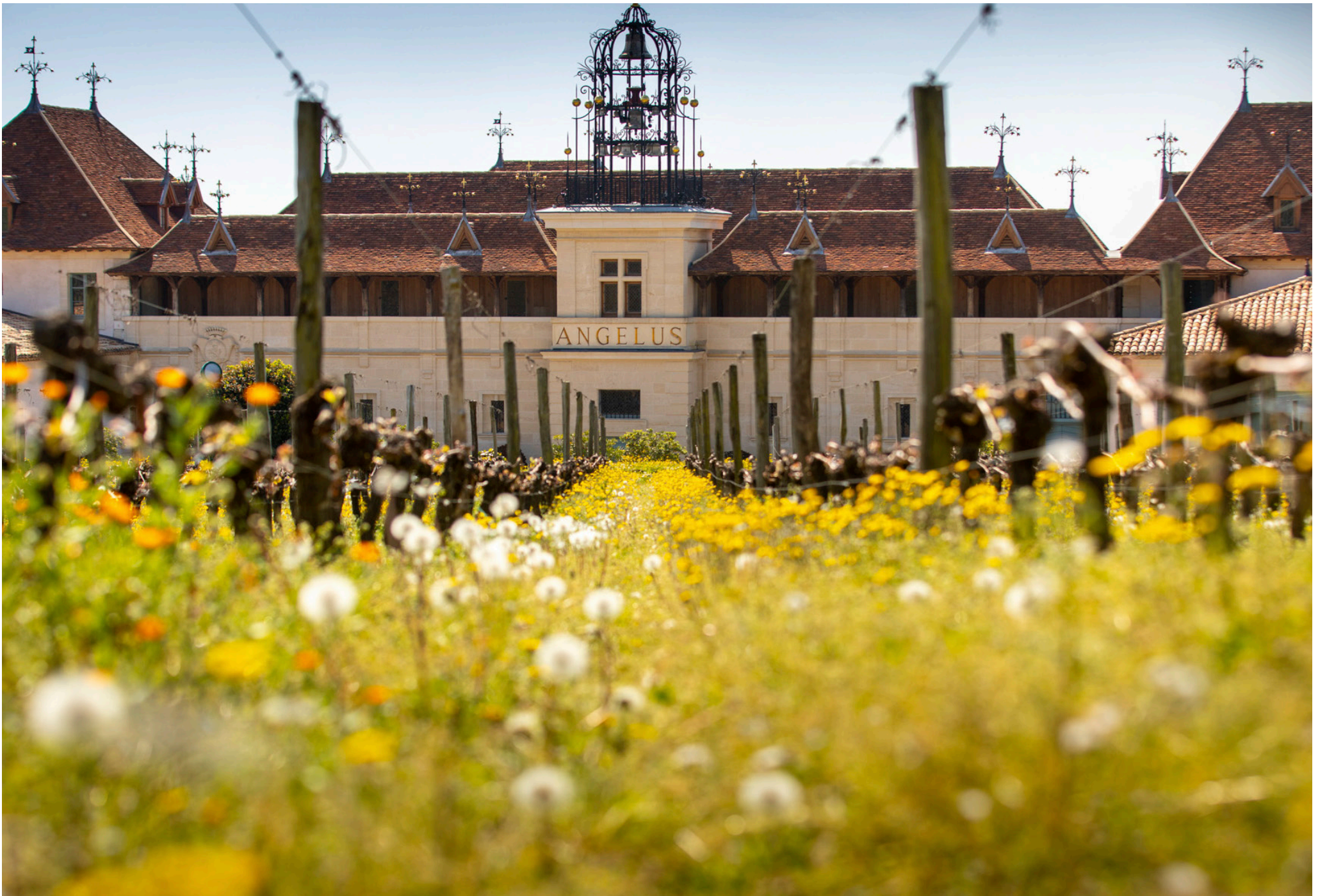
Dès les premiers jours de la pandémie, notre équipe technique, soutenue et accompagnée par les différents services de la propriété, s'est rapidement organisée afin de poursuivre un travail de grande qualité au vignoble tout en assurant la sécurité de tous.

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 Angé.





SPRING 2020

From the first days of the pandemic, our technical team, supported and accompanied by the different departments at the estate, rapidly organised themselves, on the one hand in preparation for the execution of high quality work in the vineyard, and on the other to ensure the safety of everybody concerned.

The vines are today in full bud, and a host of vineyard tasks are to be performed. The young vines are now pruned and their canes are being tied onto the wires, while pheromone emitters have been renewed (a pest prevention method functioning through “sexual confusion”). This method has enabled us for several years now to protect the vines from grapevine moths that are harmful to the fruit, while at the same time conforming to the regulations governing our ongoing process of conversion to organic farming.

The mechanical working of the soils is slowly starting with grass mowing in the rows and de-earthing of the bases of the vine trunks, in particular.

The commitment and professionalism
of each person during these challenging times is enabling us
to maintain the vineyard in excellent condition
and to protect the future 2020 vintage of Château Angéhus.



ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT





« 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. »

"This 2019 vintage, made while the estate was undergoing conversion to organic-farming status, turned out to be easier to manage than the 2018, which was a vintage that ended up superbly but which caused worries and tensions. In this vintage, the Merlot has given our wine an opulent texture and succulent fruit, while our Cabernet Franc has brought freshness and tension. We chose to vinify with delicate extractions in order to preserve the brightness of the wine's character and the purity of its fruit. The barrel-ageing process is ongoing, and the wine seems to be absorbing the tannins of the oak barrels without losing any of its bright fruit character or its balance. Even though it's a little early to give a verdict, which will inevitably be subjected to some nuanced adjustments, I do feel at this stage that the 2019 will go down as one of the very top vintages made by the estate. It possesses the depth, balance, tension and energy to be a vintage of great complexity and have an ageing potential worthy of the greatest years."

Stéphanie de Bouïard-Rivoal



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 ».

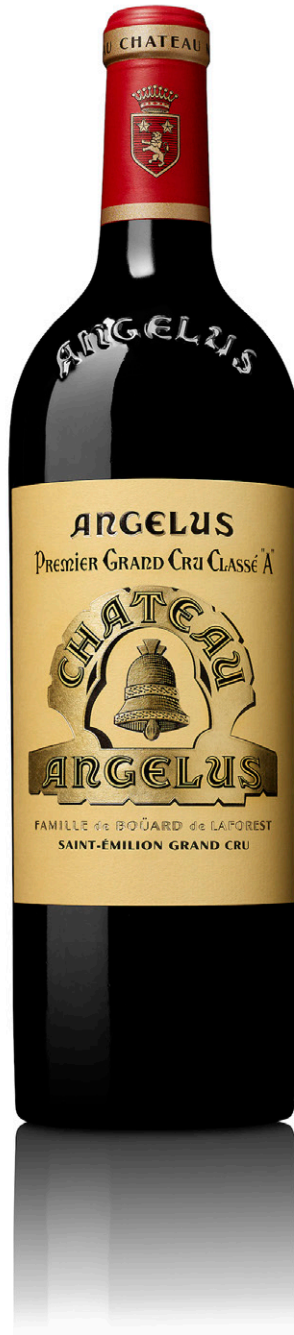
*“This was my 35th vintage, and the more time passes,
the more I'm convinced that the 2019
will turn out to be a great Bordeaux vintage.
There's absolutely no doubt in my mind.
Personally, I believe that it could be greater than our 2018”*

Hubert de Boüard de Laforest.

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.

And yet, it wasn't all easy. There was the danger of frost in April and then heavy rainfall. From the month of June on, the sunshine worked its magic, and then a period of drought followed, though without extreme temperatures, except for three or four days when there were highs of 35 and 36 degrees. But the nights were relatively cool, which allowed the vines to take a breather. The harvest took place in perfect fine and sunny weather conditions. The picking was spread out between the dates of 18th September and 9th October when the last of the Cabernet Franc was brought in. Some rain showers a few days before the harvesting began proved extremely beneficial, enabling the grapes to gain enhanced balances and become more air-light and supple, while keeping their structure.





CHÂTEAU ANGÉLUS 2019

Saint-Émilion 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

Tasting comments for the 2019 vintage

A brilliant, intense, almost dark purple colour. The cornerstone on which this vintage is built is its great aromatic purity. Black fruit and wild cherry notes come bursting to the fore, while the oak is already completely integrated.

The attack on the palate is suave, while the smooth, round and enveloping tannins are cashmere-like in texture. The finish, thanks to the homogeneously high quality of the Cabernet Franc, displays notes of spice and menthol, together with lovely freshness and tension. This wine is the mirror-image of the Angélys terroir: chiselled and precise. It also offers immediate tasting appeal, which complements well the wine's elegant style. This is a wine that will go down as one of the great Angélys vintages.

2019 Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc





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

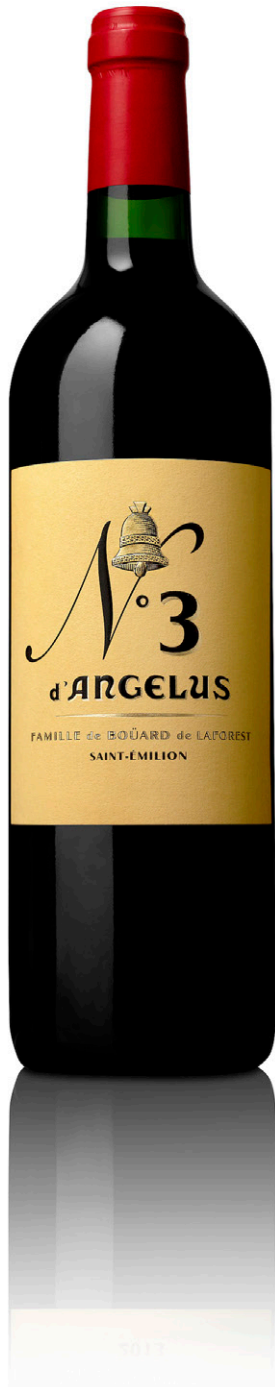
Tasting comments for the 2019 vintage

Deep-coloured with aromas of ripe, fresh fruit on the nose enhanced by subtle oak notes.

Already mellow on the palate, the wine reveals a good tannic structure underpinned by pleasant acidity, a key factor for good ageing potential.

2019 Blend: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc





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

Tasting comments for the 2019 vintage

A dark garnet colour with lovely red berry fruit aromas and great freshness on the nose.

The sensation of crisp, fresh fruit follows through on the palate, together with a balanced, taut and harmonious structure.

2019 blend: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon



ANGELUS

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL SHEETS

<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>Total surface area</i>	49 hectares (121 acres)
<i>General Managers</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal and Jean-Bernard Grenié
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Technical Manager and Œnologist</i>	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
<i>Carillon winery manager and R & D technical coordinator</i>	Benjamin Laforêt



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 Cœnologue</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>Surface area</i>	27 hectares (66 acres)
<i>Location</i>	South-facing slope of Saint-Emilion, on the famous "foot of the slope"
<i>Soils</i>	Clay-limestone on the upper part; clay, sand and limestone as the slope goes down
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Average age of the vines</i>	38 years
<i>Pruning</i>	Mostly Double Guyot "Bordelaise", adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
<i>Winemaker and Cœnologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	in oak and stainless steel vats for the Merlot, in concrete vats for the Cabernet Franc - A cold soak at 8°C for some vats, depending on the characteristics of the grapes, for 4 days to one week - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	as the wine is run off the skins
<i>Ageing</i>	from 20 to 22 months - in new fine grain French oak barrels with medium char for the Merlot and a part for the Cabernet Franc; - in 30hl foudres for some of the Cabernet Franc, selected for the especially subtle character of its aromas

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	17 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none">- 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 Bouïard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité <ul style="list-style-type: none">- 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>Surface area and soils</i>	17 designated hectares (42 acres), the plots of which are planted on 3 types of soils: <ul style="list-style-type: none">- one made up of cold, late-ripening clay,- one made up of warmer clay, sand and limestone,- one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon
<i>Pruning</i>	Mostly Double Guyot "Bordelaise", but adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest
<i>Vinifications</i>	In inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction work using gravity-flow <ul style="list-style-type: none">- A cold soak at 8°C- Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C- Post-fermentation maceration at 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	50% as the wine is run off the skins and 50% after the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	16 months in fine grain French oak barrels with medium char, of which 60% are new and 40% second-fill barrels

N°3 D'ANGÉLUS
Saint-Emilion

<i>Superficie et sols</i>	5 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angéhus. 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>Surface area and soils</i>	5 hectares (12.35 acres), including the young Carillon d'Angéhus vines. The plots are planted on 3 types of soils: - one made up of cold, late-ripening clay, - one made up of warmer clay, sand and limestone, - one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon
<i>Pruning</i>	Mostly Double Guyot "Bordelaise", but adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
<i>Winemaker and CEnologist</i>	Hubert de Bouard de Laforest
<i>Vinifications</i>	In stainless steel vats. - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration: 1 week
<i>Barrel-filling</i>	After the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	14 to 16 months in 60% fine grain second-fill French oak barrels with medium char, and 40% in vat



Au centre du premier plan, Hubert de Boüard de Laforest et Hélène Grenié de Boüard.
In the centre in the foreground, Hubert de Boüard de Laforest and Hélène Grenié de Boüard.

« 52 ans plus tôt, à l’occasion des vendanges 1967, mon père Hubert de Boüard de Laforest, observe et apprend aux côtés de sa cousine Hélène Grenié de Boüard, 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 Boüard de Laforest. »

Stéphanie de Boüard-Rivoal



Stéphanie de Boüard-Rivoal, Jean-Bernard Grenié et Hubert de Boüard de Laforest entourés de l’équipe 2019.
Stéphanie de Boüard-Rivoal, Jean-Bernard Grenié and Hubert de Boüard de Laforest with the 2019 team.

“52 years earlier, on the occasion of the 1967 vintage, my father Hubert de Boüard de Laforest carefully watched and learned next to his cousin, Hélène Grenié de Boüard, before taking over the reins in 1985. In the meantime, an evolution that could easily be described as a revolution, took Angélus towards the summit of viticultural excellence, driven by the passion and unstinting commitment of a family and its teams to glorify an outstanding terroir. 2019 marks the 35th vintage of Hubert de Boüard de Laforest.”

Stéphanie de Boüard-Rivoal



