

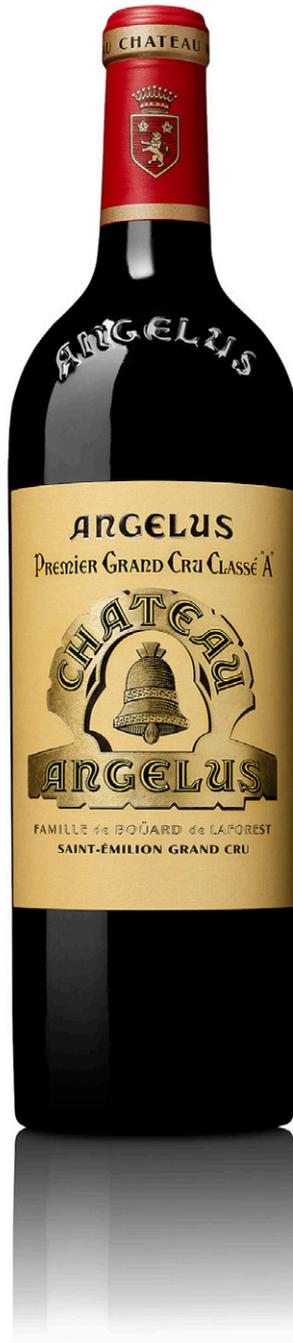
ANGELUS

2019

LE FLAMBOYANT

ル・フランボワイヤン





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、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。口を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・フランのお陰で、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%



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 |

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 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。 |