

ANGELUS



PRIMEURS
2021

2021

L'INATTENDU

« Après un hiver doux et pluvieux suivi de gelées printanières en grande partie contrôlées, une période très longue, pluvieuse, humide a mis les équipes sous tension.

Le mildiou qui s'installe à plusieurs reprises est particulièrement difficile à contrôler dans un contexte de conversion en agriculture biologique.

L'été se fait attendre et le doute nous gagne.

À la mi-août, l'été arrive enfin et ne repartira plus jusqu'à la fin des vendanges des Cabernets. Le travail intense dans le vignoble et ces conditions finalement favorables à la maturité des raisins nous rendent notre optimisme.

S'il n'est hélas pas question de récupérer les quantités perdues, nous allons progressivement voir les raisins mûrir, les peaux s'épaissir, le goût des baies se développer sur des notes fruitées et gourmandes.

Les premières vendanges des Merlots à partir du 20 septembre vont donner des jus équilibrés, subtils, préservant beaucoup le fruit et la fraîcheur. Les Cabernets ramassés début octobre ont pu profiter des excellentes conditions qui ont duré jusqu'au 15 octobre.

Les premières dégustations après vinification montrent des vins d'une belle couleur sur un fruit affirmé. Les tanins présents mais dont l'extraction a été parfaitement maîtrisée apportent une suavité et une tendresse caractéristiques de Château Angelus. La finale longue et délicate est marquée par le pourcentage important de Cabernet Franc (60%), signature de ce millésime véritablement « inattendu » ! ».



2021

“L’INATTENDU”

“After a mild, rainy winter and then spring frosts (which were mostly kept at bay), a very long, damp, rainy period put our teams under stress.

Several outbreaks of downy mildew occurred and were particularly difficult to control bearing in mind our ongoing conversion to organic farming.

Summer was long in coming, and doubts set in.

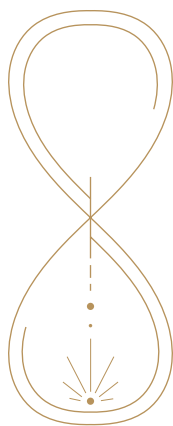
In mid-August, summer finally arrived, and a period of fine weather set in and lasted beyond the picking of the Cabernet.

After the intense work carried out in the vineyard and then the arrival at last of those favourable conditions for grape ripening, there was renewed optimism in the camp.

Though nothing could be done to recover the quantities we had lost, we gradually saw the grapes ripen, the skins thicken and the taste of the berries develop delicious fruit flavour.

The first of the Merlot was brought in on 20th September and showed subtle, balanced juices with lots of fruit character and freshness. The Cabernet, having made the most of the excellent weather conditions (which lasted until 15th October), was harvested at the beginning of October.

The first tastings after the vinification revealed wines with attractive colour and real fruit character. Tannins were quite abundant; however, these were perfectly managed during the extraction, ensuring the smoothness and tenderness that are characteristic of the wines of Château Angelus. The long, delicate finish on the palate is marked by the high percentage of Cabernet Franc (60%), which has left its special stamp on this really ‘unexpected’ vintage!”



L'INATTENDU

PRIMEURS
2021

Malgré une climatologie instable, nous avons vendangé sous un temps ensoleillé.

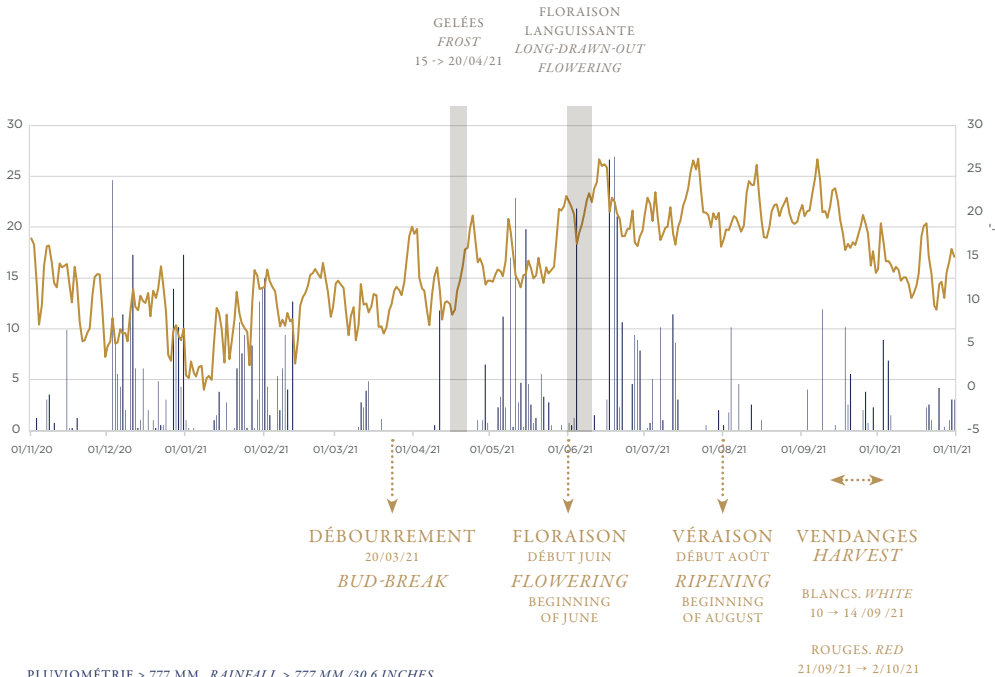
Le tri densimétrique optimal nous a permis de récolter de magnifiques baies, au prix cependant d'une sélection drastique qui implique une baisse de volume sensible.

In spite of unsettled weather, we harvested in bright sunshine.

This was a year in which optimal sorting enabled us to harvest magnificent grapes.

However, this was at the cost of a drastic selection which implies a significant drop in volume.

CONDITIONS CLIMATIQUES WEATHER CONDITIONS



- Pluviométrie
Rainfall
- Températures moyennes
Average temperatures

ANGELUS

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA

Surface totale du domaine 82 ha,
dont 52 hectares à Saint-Émilion

Vinificateur œnologue Hubert de Boüard de Laforest

Totale surface area 82 ha (202 acres),
including 52 hectares in Saint-Emilion

Winemaker and Oenologist Hubert de Boüard de Laforest



CHATEAU



ANGELUS

ANGELUS

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A



FAMILLE DE BOÛARD de LAFOREST
SAINT-EMILION GRAND CRU

2021

CHÂTEAU ANGELUS

2021

Commentaire de dégustation du millésime 2021

La robe est remarquablement vive et intense, profonde et brillante. Discret au premier abord le nez s'ouvre sur la subtilité et la complexité du Cabernet Franc, véritable marqueur de ce millésime, s'étendant sur des notes de fruits rouges discrètement florales et épicées. Le bois, déjà très intégré vient accompagner la bouche et souligner le nez, complétant l'appétence des Merlots. La bouche, fraîche et verticale marque par sa précision et sa longueur.

Ce millésime, aérien, précis et épicé révèle tout le potentiel des grands Cabernets Francs d'Angelus.

Ce millésime 2021 avec 60 % de Cabernet Franc dans l'assemblage est historique et appliqué pour la première fois dans l'histoire d'Angelus. C'est un millésime complexe équilibré, de très belle qualité avec un grand potentiel de garde.

Assemblage 2021 : **60% Cabernet Franc**, 40% Merlot

Tasting notes for the 2021 vintage

The colour is amazingly bright, deep and intense. The nose, at first discreet, opens out to reveal the subtle, complex aromas of Cabernet Franc, the real marker of this vintage, together with notes of red berry fruits and subtle floral and spicy hints. The oak, already very well integrated in the fruit, comes through on the palate and enhances the nose and the appeal of the Merlot. The palate, which is fresh and vertical, displays precision and length of flavour.

This air-light, precise and spicy vintage reveals the full potential of Angelus' great Cabernet Franc.

With 60 % Cabernet Franc in the blend of this 2021 vintage, this is a first in the history of Angelus. It is a balanced, complex vintage of very fine quality with great ageing potential.

2021 blend: **60% Cabernet Franc**, 40% Merlot

CHÂTEAU ANGELUS

Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé « A »

<i>Superficie</i>	27 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte »
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire
<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>	39 ans
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinificateur CEnologue</i>	Hubert de Bouard 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°C, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	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 ; - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.

CHÂTEAU ANGELUS

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
<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>	39 years
<i>Pruning</i>	Respectful of the flow of the sap, adapted to the vigour of the grape variety and to the soil-type
<i>Winemaker and Œnologist</i>	Hubert de Bouïard 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 skin
<i>Ageing</i>	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'ANGELUS

FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
SAINT-ÉMILION

2021

CARILLON D'ANGELUS

2021

Commentaire de dégustation du millésime 2021

La robe est brillante et profonde. Le nez, révélant davantage de Cabernet Franc que sur les autres millésimes de Carillon offre des arômes de fruits frais, épicés et mûrs.

La bouche précise et verticale s'appuie sur une belle acidité et offre des tannins mûrs et denses.

Assemblage 2021 : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Tasting notes for the 2021 vintage

The colour is bright and deep. The nose, which reveals more Cabernet Franc than other vintages of Carillon, offers aromas of spicy, ripe, fresh fruit.

Showing precision and verticality, the palate is underpinned by very good acidity and dense, ripe tannins.

2021 blend: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

CARILLON D'ANGELUS

Saint-Émilion

<i>Superficie et sols</i>	18 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>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinificateur Œnologue</i>	Hubert de Boüard 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° C, 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'ANGELUS

Saint-Emilion

<i>Surface area and soils</i>	18 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>	Respectful of the flow of the sap, adapted to the vigour of the grape variety and to the soil-type
<i>Winemaker and Oenologist</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	In inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction 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.



SUIVEZ
NOTRE ACTUALITÉ

FOLLOW US

@chateauangelus



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Emilion
angelus.com