

ANGELUS



PRIMEURS
プリムール
2021

2021

L'INATTENDU

リナトンデュ

「温暖で多雨の冬の後、春の霜はほとんどコントロール下にあったものの、雨の多い時期がとても長く継続したことで、チームは緊張していた。

繰り返し発生する“べと病”は、有機農業への転換期という背景のなか、制御困難。

なかなか来ない夏を前に、私たちの不安は膨らむ一方だった。

8月中旬、ついに到来した夏は、カベルネの収穫が終わるまで継続。ぶどう園での熱心な作業と、ぶどうの成熟のための好条件がようやく揃ったことで、私たちはやっと楽観的になることができた。

失われてしまったぶどうの量を取り戻すことはできないものの、少しずつ果実が熟し、果皮が厚くなり、フルーティーで味わい豊かな香りになっていくのが手に取るようにわかる。

9月20日から収穫が開始するメルロは、果実味と新鮮さを十分に保ちながら、バランスのとれた繊細な果汁を約束した。10月初旬に収穫されたカベルネは、10月15日まで続いた素晴らしいコンディションの恩恵を受けることができた。

醸造後の最初のテイスティングでは、美しい色合いと、しっかりとした果実味を持つワインであることを確認。存在感あふれるタンニンだが、その抽出は完璧にコントロールされており、シャトー・アンジェリユスの特徴である「なめらかさ」と「優しさ」を感じ取ることができる。カベルネ・フランの比率（60%）が高いことで生まれた長く繊細なフィニッシュは、まさに本ミレジムが“リナトンデュ（想定外）”であることを特徴付けている



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.

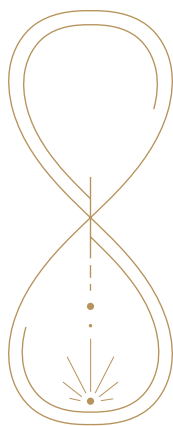
In mid-August, summer finally arrived, and a period of fine weather set in and lasted beyond the picking of the Cabernet.

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 リナトンデュ

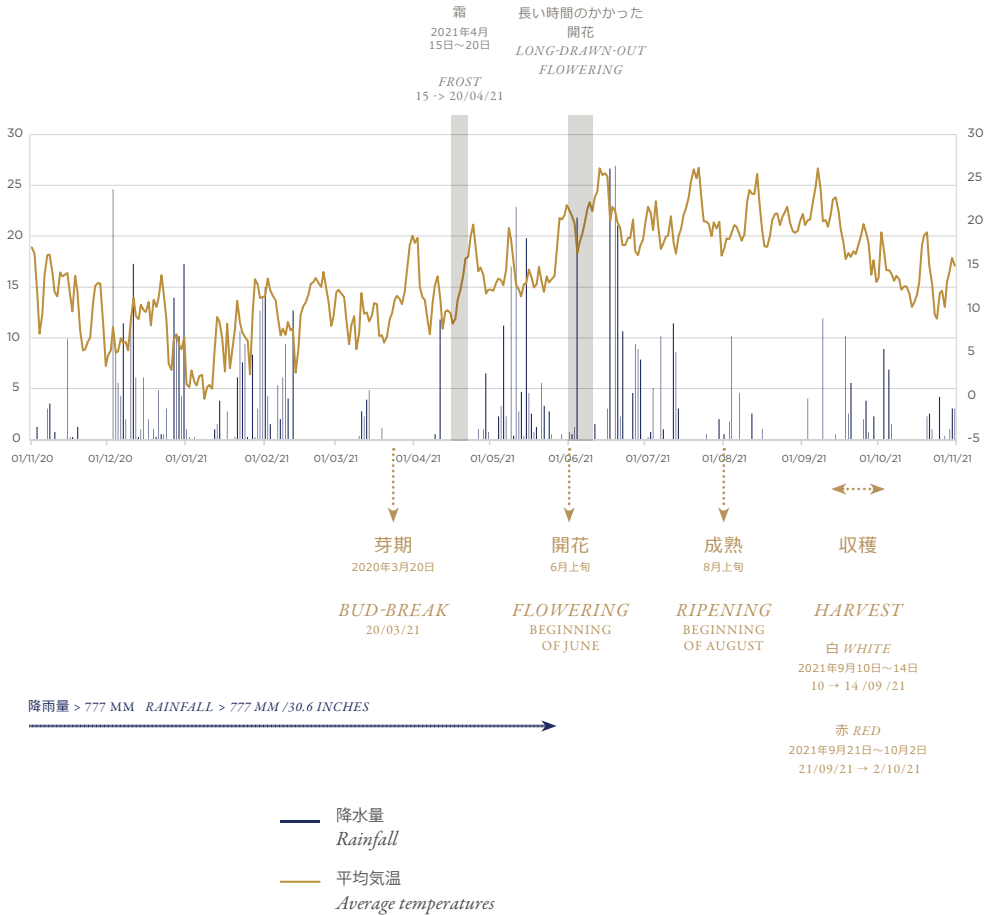
PRIMEURS
プリムール
2021

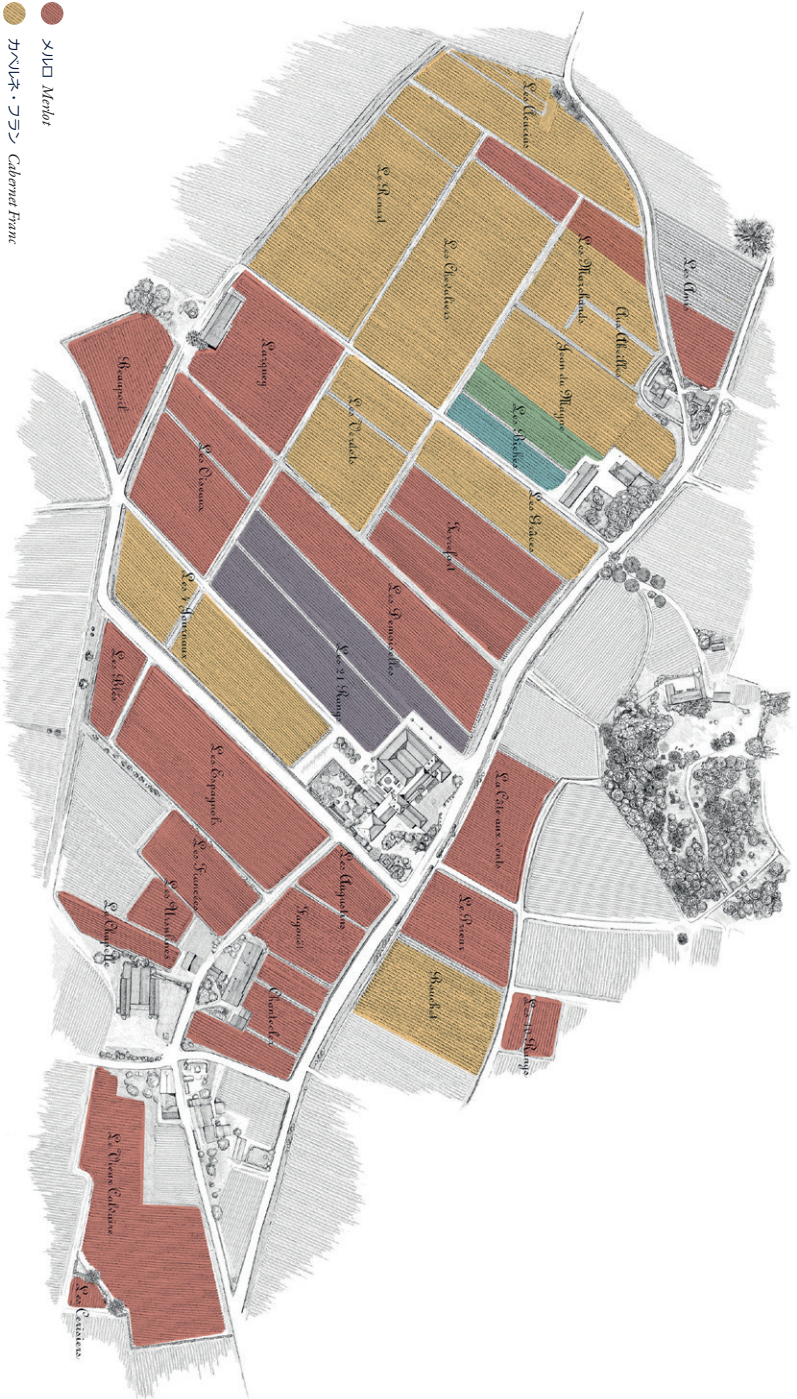
不安定な天候の中、晴天に恵まれた収穫を迎える。
大幅な収穫量の減少という代償を払ったものの、最適な比重選別という
抜本的な選別を経て、素晴らしい果実だけを収穫することができた。

*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.*

気候条件

WEATHER CONDITIONS





- ヌワロ Merlot
- カルネ・クラン Cabernet Franc
- カルネ・ヴォーヴニオン Cabernet Sauvignon
- フチ・ド・エルド Petit Verdot
- 休閑 Jachère

ANGELUS

テクニカルデータ TECHNICAL DATA

ドメイン面積	82ヘクタール、 うち52ヘクタールはサン＝テミリオン
ワイン醸造家・醸造学者	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォ (Hubert de Boüard de Laforest)

<i>Totale surface area</i>	82 ha (202 acres), including 52 hectares in Saint-Emilion
<i>Winemaker and Oenologist</i>	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

シャトー・アンジェリユス

2021

ミレジム2021年のテイस्टィングノート

驚くほど鮮やかで強烈な、深みのある輝きを放つローブ。最初は控えめな香りから、このミレジムの特徴であるカベルネ・フランの繊細さと複雑さが広がり、フローラルやスパイス香を控え目に感じるレッドベリーのノートへと広がる。しっかり溶け込んだウッディーな香りは味に寄り添い、香りを際立たせ、メルロの美味しさを完成させる。フレッシュでヴァーティカル（垂直）な味わいは、正確で長い余韻が特徴。

軽快かつ緻密でスパイシーな味わいの本ミレジムは、アンジェリユスの偉大なカベルネ・フランのあらゆるポテンシャルを前面に押し出した逸品。

アンジェリユス史上初の、カベルネ・フランを60%ブレンドした歴史的ワイン。複雑かつバランスのとれたミレジム2021は、非常にクオリティが高く、素晴らしい熟成のポテンシャルを有する。

2021年アサンブラージュ : **カベルネ・フラン60%**、メルロ40%

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

シャトー・アンジェリユス

サン＝テミリオン、ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセA（第一特別級A）

面積	27ヘクタール
位置	サン＝テミリオンの南斜面、 ピエ・ドゥ・コート（ケスタの麓）
土壌	粘土石灰質土壌
植樹密度	土壌の種類にしたがい、 1ヘクタールにつき6500～8500株
ぶどう品種	メルロ53%、カベルネ・フラン46%、 プティ・ヴェルド1%
平均樹齢	39年
剪定	樹液の循環を尊重し、 ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合
ワイン醸造家・醸造学者	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ (Hubert de Boüard de Laforest)
ワイン醸造	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℃）を行う。 - アルコール発酵の温度は28℃。 - 発酵後のマセレーションは28～30℃で1週間～3週間行う。
樽詰め	エクラーージュ直後
樽熟成	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。

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 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 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

カリヨン・ダンジェリユス

2021

2021年ミレジムのテイastingノート

鮮やかで深みのあるローブ。カリヨンの他のミレジムよりもカベルネ・フランの香りが強く、フレッシュでスパイシー、そして熟した果実のアロマが感じられる。

口に含むと精緻でヴァーティカル（垂直）な味わいが広がり、程よい酸味と熟した濃厚なタンニンが特徴。

2021年アサンブラージュ：メルロ80%、カベルネ・フラン20%

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

リヨン・ダンジェリユス

サン=テミリオン

面積	次の3種類に分けられた18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
植樹密度	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6500~8500株
ぶどう品種	メルロ90%、カベルネ・フラン5%、 カベルネ・ソーヴィニヨン5%
剪定	樹液の循環を尊重し、 ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合
ワイン醸造家・醸造学者	ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ (Hubert de Boüard de Laforest)
ワイン醸造	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℃）を行う。 - アルコール発酵の温度は28℃。 - 発酵後のマセレーションは28~30℃で1週間~3週間行う。
樽詰め	50%エクラーージュ直後、 50%マロラクティック発酵後
樽熟成	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。

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.



SNSのフォローは
こちら
FOLLOW US

@chateauangelus



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Emilion
angelus.com