

ANGELUS



PRIMEURS
2021

2021

L'INATTENDU НЕОЖИДАННЫЙ

«За мягкой и дождливой зимой последовали весенние заморозки (к счастью, в большей части контролируемые), а затем очень долгий дождливый и влажный период, заставивший понервничать наши команды.

Виноградники несколько раз подряд подвергались атаке ложной мучнистой росы, которой особенно сложно противостоять в контексте перехода к органическому виноделию.

Лето заставляло себя ждать и нас начали одолевать сомнения.

Но в середине августа лето наконец наступило и сопровождало нас вплоть до окончания сбора урожая Каберне. Интенсивная работа на виноградниках и погодные условия, в конечном счете оказавшиеся благоприятными для созревания винограда, наполнили нас оптимизмом.

Хотя, к сожалению, о возврате потерянной части урожая не могло быть и речи, мы постепенно видели, как созревала виноград, уплотнялась его кожица, а ягоды наполнялись восхитительными фруктовыми нотами.

Первый урожай Мерло, который мы начали собирать с 20 сентября, дал сбалансированный, subtilный, полный фруктов и свежести сок. Каберне, собранный в начале октября, воспользовался всеми преимуществами превосходных погодных условий этого месяца.

Первые (после винификации) дегустации демонстрируют вина красивого цвета с насыщенным фруктовым характером. Тщательно контролируемая экстракция танинов, достаточно импозантных для этого урожая, придала вину шелковистость и нежность, характерные для Château Angelus. Долгое и бархатистое послевкусие поддерживается высоким процентным содержанием Каберне Фран (60%), визитной карточкой этого поистине «неожиданного» урожая!».



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.

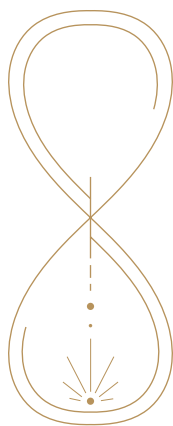
In mid-August, summer finally arrived, and a period of fine weather set in and lasted beyond the picking of the Cabernet.

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

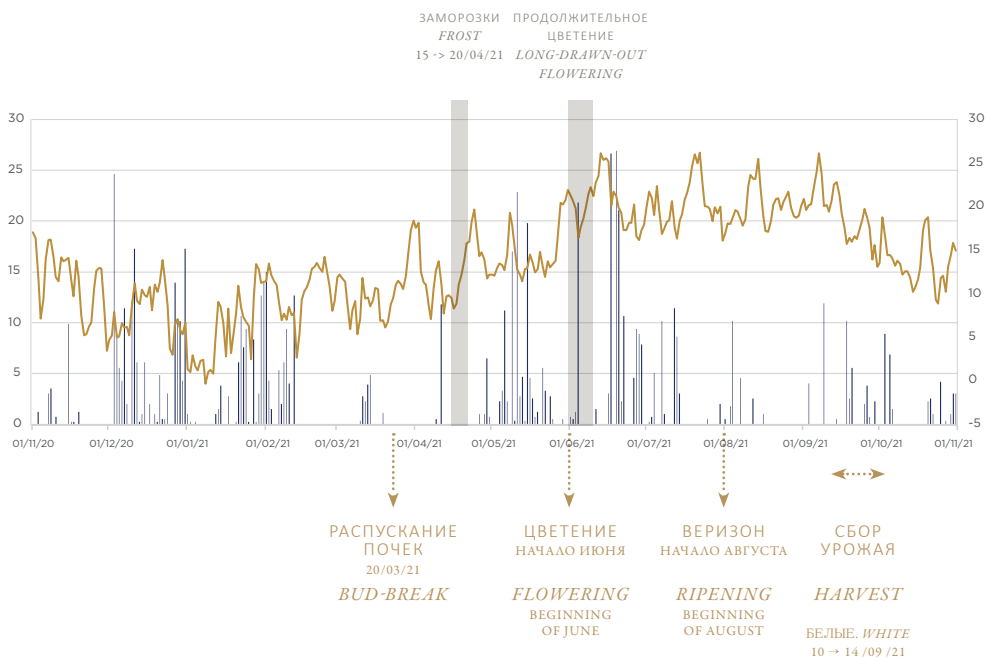
PRIMEURS
2021

Несмотря на нестабильные погодные условия, мы собирали урожай в солнечную погоду. Оптимальная денситометрическая сортировка позволила нам отобрать и сохранить ягоды великолепного качества. Однако ценой такой жесткой селекции стало значительное снижение объема.

*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.*

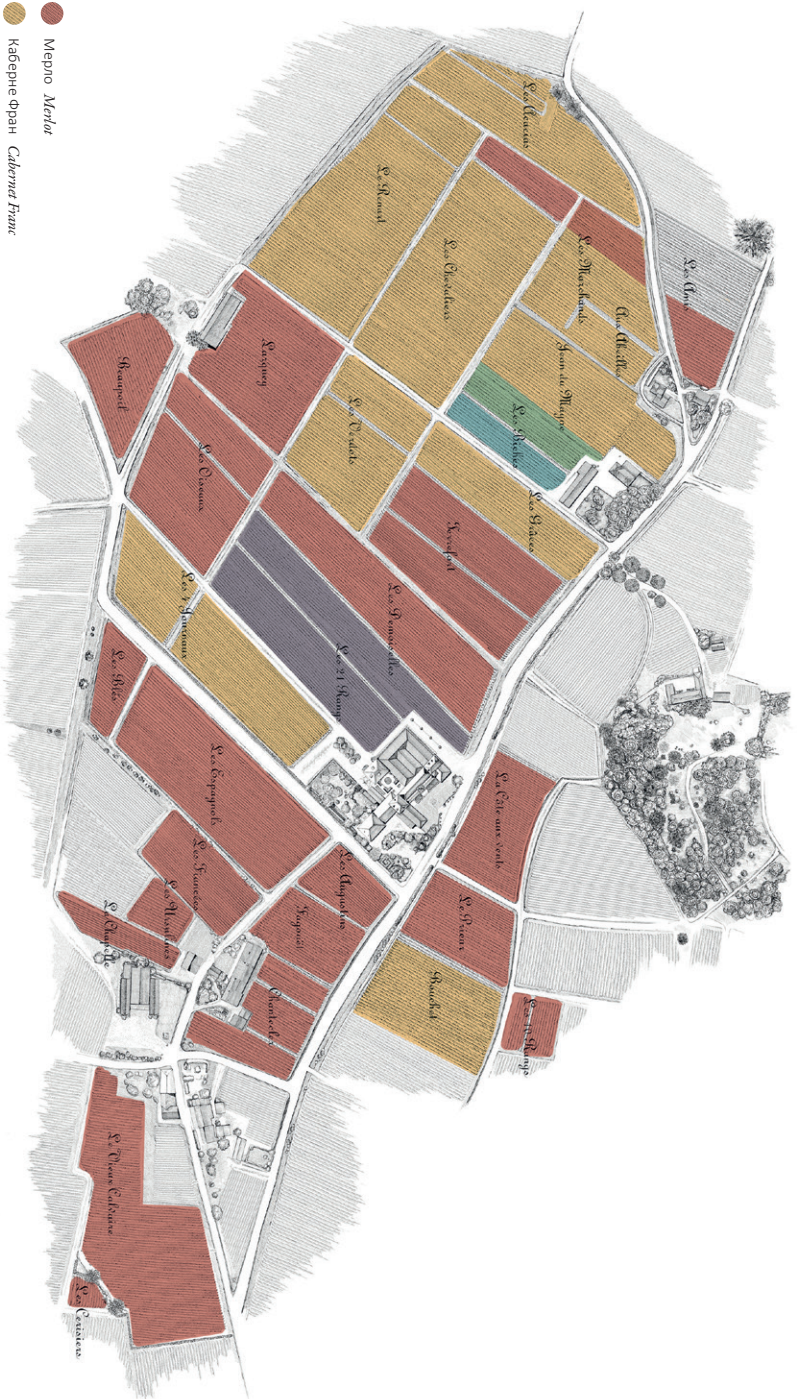
ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ

WEATHER CONDITIONS



ОСАДКИ > 777 MM RAINFALL > 777 MM /30.6 INCHES

- Осадки
Rainfall
- Средняя температура
Average temperatures



- Мерло *Merle*
- Каберне Фран *Sauvignat Noir*
- Каберне Совиньон *Sauvignat Blanc*
- Пти Вердо *Petit Verdo*
- Земля под паром *Jachere*

ANGELUS

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЛИСТЫ TECHNICAL DATA

<i>Общая площадь хозяйства</i>	82 га, в том числе 52 га в Сент-Эмильоне
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре (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

2021

Дегустационный комментарий урожая 2021 года

Цвет у вина удивительно яркий, глубокий и интенсивный. Поначалу достаточно сдержанный, его аромат раскрывается тонкостью и сложностью Каберне Фран, истинным маркером этого винтажа, переходящим в деликатные нотки красных ягод с цветочными и пряными оттенками. Дуб, прекрасно интегрировавшийся в вино, элегантно подчеркивает его вкус и аромат, усиливая очарование Мерло. Вкус вина, свежий и вертикальный, удивляет своей точностью и продолжительностью.

Этот эфирный, отточенный и пряный винтаж раскрывает весь потенциал великих Каберне Фран от Angelus.

Миллезим 2021 года с 60% содержанием Каберне Фран в ассамбляже является историческим и создан впервые в истории Angelus. Это сбалансированный, сложный винтаж очень высокого качества с длительным потенциалом выдержки.

Ассамбляж 2021 года: **60% Каберне Фран**, 40% Мерло

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-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
<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>	39 лет
<i>Обрезка лозы</i>	Адаптирована к сокодвижению, интенсивности роста сорта винограда и структуре почвы
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре (Hubert de Boüard de Laforest)
<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>	22 месяца - 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

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 2021

Дегустационный комментарий урожая 2021 года

У вина яркий и глубокий цвет. Каберне Фран в его аромате раскрывается больше, чем в других винтажах Carillon и дарит ароматы свежих, пряных и спелых фруктов.

Точность и вертикальность вкуса Carillon 2021 подчеркивается прекрасной кислотностью и спелыми, плотными танинами.

Ассамбляж 2021 года: 80 % Мерло, 20 % Каберне Фран

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-Emilion

<i>Площадь и почва</i>	18 выделенных Carillon d'Angélus гектаров, чьи участки распределены по 3 типам почвы: <ul style="list-style-type: none">- 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>	Адаптирована к сокодвижению, интенсивности роста сорта винограда и структуре почвы
<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 <ul style="list-style-type: none">- 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

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.



СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ
НОВОСТЯМИ

FOLLOW US

@chateauangelus



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Emilion
angelus.com