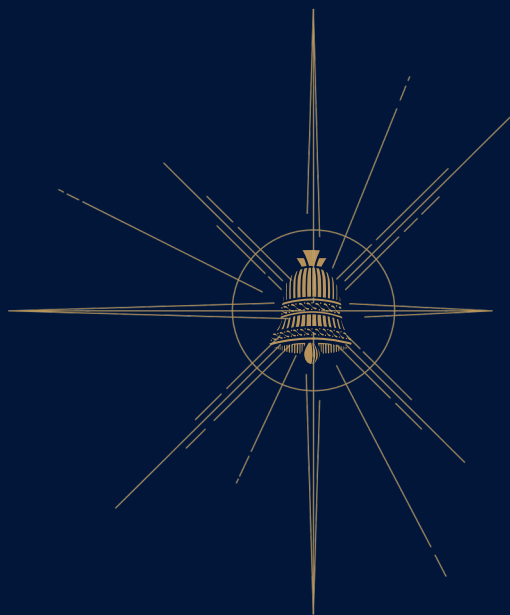


# ANGELUS

PRIMEURS  
2020





2020

## LE SUBLIME

---

« Ce millésime riche et complet, synthèse parfaite de ses deux illustres prédécesseurs, 2018 et 2019, est le résultat d'un scénario incroyable.

Grâce à un hiver et à un printemps très arrosés, les sols ont constitué une belle réserve en eau qui a permis au vignoble de préserver son équilibre durant tout le reste de l'année.

Chaud mais pas caniculaire, ce millésime est surtout marqué par une sécheresse prolongée mais la qualité des sols et leur capacité à conserver l'eau de l'hiver ont donné les meilleurs équilibres (argiles, calcaires).

Les deux mois et demi de l'été ont offert à la vigne les meilleures conditions pour mûrir et donner des raisins sains, équilibrés et riches en polyphénols, bien mûrs.

Si un léger avantage s'est d'abord annoncé pour les grands merlots, comme toujours, après quelques semaines d'élevage, nous avons été surpris par les cabernets francs qui affichent une densité et une matière dignes des plus grands. »

Stéphanie de Bouïard-Rivoal



2020

## LE SUBLIME

---

*Этот богатый, доведенный до совершенства винтаж, идеальный синтез его прославленных предшественников – миллезимов 2018 и 2019 годов, является результатом невероятного сценария.*

*Благодаря крайне дождливой зиме и весне, почвы сформировали прекрасный запас влаги, который позволил винограднику поддерживать водный резерв на протяжении всего вегетационного периода.*

*Жаркий, но не опаленный солнцем, этот урожай прежде всего характеризуется продолжительной засухой, однако качество почв и их способность аккумулировать влагу зимних осадков обеспечили наилучший баланс между глинистыми и известняковыми почвами виноградников.*

*Два с половиной летних месяца обеспечили лозам наилучшие условия для созревания здорового, сбалансированного и спелого, богатого полифенолами, винограда.*

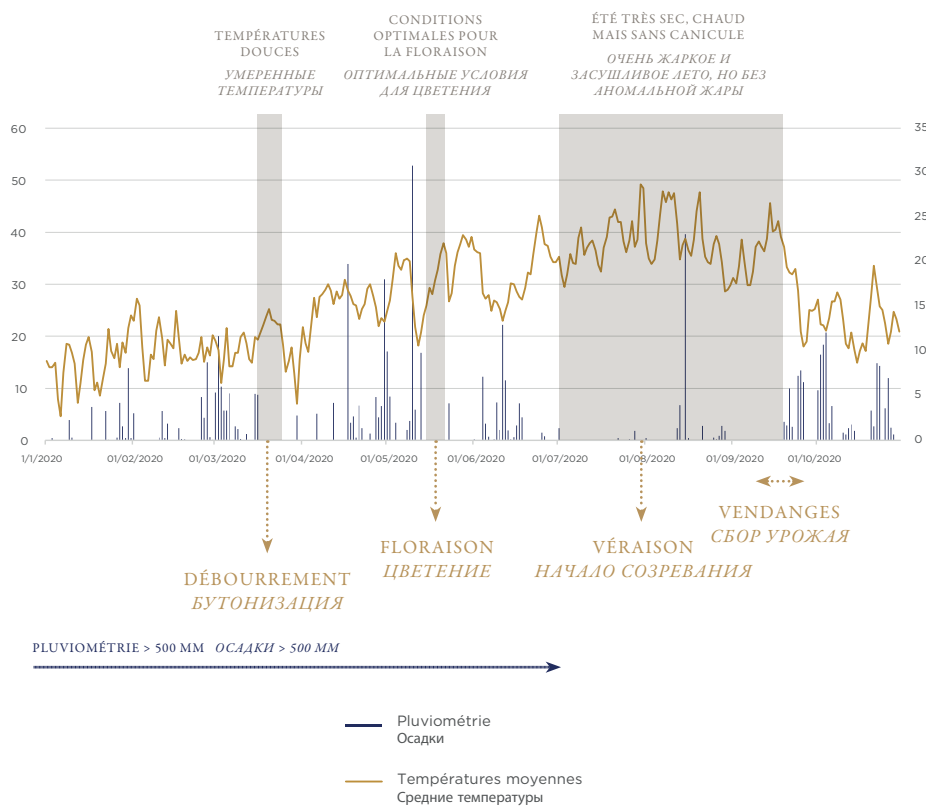
*Несмотря на то, что блистательные мерло с момента сбора урожая удерживали небольшое преимущество, как всегда, после нескольких недель выдержки, мы были удивлены каберне фран, продемонстрировавшими плотность и насыщенность, достойные урожая высшего уровня.*

Stéphanie de Boüard-Rivoal



# CONDITIONS CLIMATIQUES

## ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ



14 août 2020  
14 АВГУСТА 2020 Г

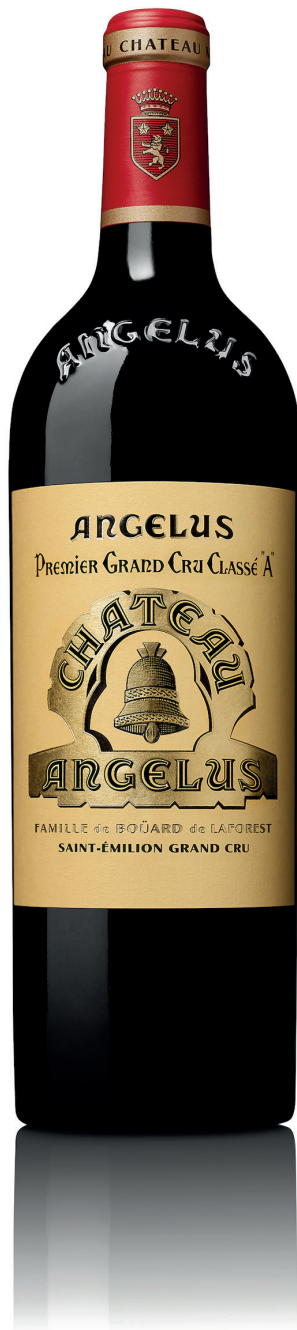


23 septembre 2020  
23 СЕНТЯБРЯ 2020 Г

Même en période de sécheresse, la structure des sols d'Angélus permet une alimentation régulière en eau. En témoignent ces deux photos prises mi-août et fin septembre.

*Даже во время засухи структура почв Angélus позволяет обеспечить виноградные лозы необходимой влагой. Об этом свидетельствуют две этих фотографии, сделанные в середине августа и в конце сентября.*





## CHÂTEAU ANGÉLUS 2020

*Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé « A »*

### Commentaire de dégustation du millésime 2020

La couleur, brillante, dense et très foncée, presque noire, avec des nuances violines, est le reflet de la parfaite maturité des raisins et de leur pH optimum.

Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs, juteux, de cerises sauvages, de mûres. Puis se développent d'élégantes notes florales telles que celles de la pivoine et de la violette. Les tannins, raffinés, offrent une structure persistante, sphérique et voluptueuse. La dégustation se prolonge sur une impression de fraîcheur et d'harmonie.

Ce millésime est d'une élégance rarement atteinte, avec un assemblage au sommet de la pureté et de la précision, entre des merlots d'anthologie et des cabernets francs de caractère.

Assemblage 2020 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

### Дегустационные комментарии 2020 года

Глянцевый, густой и очень темный, почти черный с пурпурными оттенками цвет вина является отражением идеальной зрелости винограда и его оптимального уровня pH.

Аромат вина раскрывается яркими нотками черных сочных ягод, дикой вишни и ежевики, которые постепенно дополняют элегантные цветочные ноты, такие как пион и фиалка.

Изысканные танины дарят ощущение стойкой сферической, пышной структуры. Последующая дегустация сопровождается впечатлениями свежести и гармонии.

Этот миллезим отличается редкой элегантностью, его ассамбляж демонстрирует высшую степень чистоты и точности благодаря хрестоматийным мерло и каберне фран с характером.

Ассамбляж: 60% Мерло, 40% Каберне Фран





## CARILLON D'ANGÉLUS 2020

*Saint-Emilion*

---

### Commentaire de dégustation du millésime 2020

Les vins offrent une belle couleur rubis foncé, brillante.

A la dégustation, des arômes de petits fruits rouges sauvages s'associent à des notes de noyaux de cerise, puis de poivre et d'épices.

En bouche on retrouve, des tannins suaves, veloutés, avec une touche acidulée qui, en fin de dégustation, donne une longueur et une sapidité remarquables.

Assemblage 2020 : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

### Дегустационные комментарии 2020 года

Вино этого винтажа яркое, темно-рубинового цвета, притягивающее взгляд.

Оно раскрывается ароматами лесных красных ягод в сочетании с нотками вишневых косточек, черного перца и пряностей.

Во вкусе ощущение мягких, бархатистых танинов дополняется легкой кислинкой, которая в конце дегустации дарит потрясающее густативное удовольствие и длительное послевкусие.

Ассамбляж: 90 % мерло, 10 % каберне фран



# ANGELUS

## FICHES TECHNIQUES

---

<i>Surface totale du domaine</i>	52 ha
<i>Présidente Directrice Générale</i>	Stéphanie de Boüard-Rivoal
<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>Общая площадь хозяйства</i>	52 гектаров
<i>Менеджеры</i>	Стефани де Буар-Ривоаль
<i>Энолог-Винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<i>Энолог-Технический директор</i>	Эммануэль Д'Алиньи-Фулчи
<i>Ответственный за погреб Carillon, Технический координатор по исследованиям и разработкам</i>	Бенджамен Лафоре



## 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, 47 % Cabernet Franc
<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 26-28°C, 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>Площадь</i>	27 гектаров
<i>Расположение</i>	Южный склон Сент-Эмильона, знаменитое «подножье склона»
<i>Почва</i>	Глинисто-известняковая в верхней части, глинисто-песчано-известняковая на склоне холма
<i>Плотность посадки</i>	От 6 500 до 8 500 лоз/гектар в зависимости от характеристик почвы
<i>Сорта винограда</i>	53 % Мерло, 47 % Каберне Фран
<i>Средний возраст лозы</i>	38 лет
<i>Обрезка лозы</i>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению
<i>Энолог-винодел</i>	Юбер де Буар де Лафоре
<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 26-28°C, от 1 до 3 недель
<i>Залив вина в бочки</i>	Сразу же после винификации
<i>Выдержка</i>	От 20 до 22 месяцев - 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



## CARILLON D'ANGÉLUS

### CARILLON D'ANGÉLUS

#### *Saint-Emilion*

<i>Superficie et sols</i>	18 ha dédiés dont les parcelles sont 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 Œnologue</i>	Hubert de Boüard de Laforest
<i>Vinifications</i>	en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité - Macération pré-fermentaire à 8°C - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 26-28°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

#### *Saint-Emilion*

<i>Placéadъ и почва</i>	18 выделенных Carillon d'Angéluс гектаров, чьи участки распределены по 3 типам почвы: - 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>	«жирондская» для большинства; адаптирована к каждой лозе в зависимости от ее возраста, силы роста и строения, с максимальным вниманием к сокодвижению
<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 - холодная мацерация при 8°C - алкогольная ферментация при температуре до 28°C - постферментативная мацерация при 26-28°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

# POUR UN VIGNOBLE DURABLE

*A Angélus, les terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols,  
les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent.*

*Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement,  
optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.*

*De cette préoccupation environnementale est né notre engagement  
en conversion vers l'agriculture biologique et nos certifications HVE3 et ISO14001.*

## FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

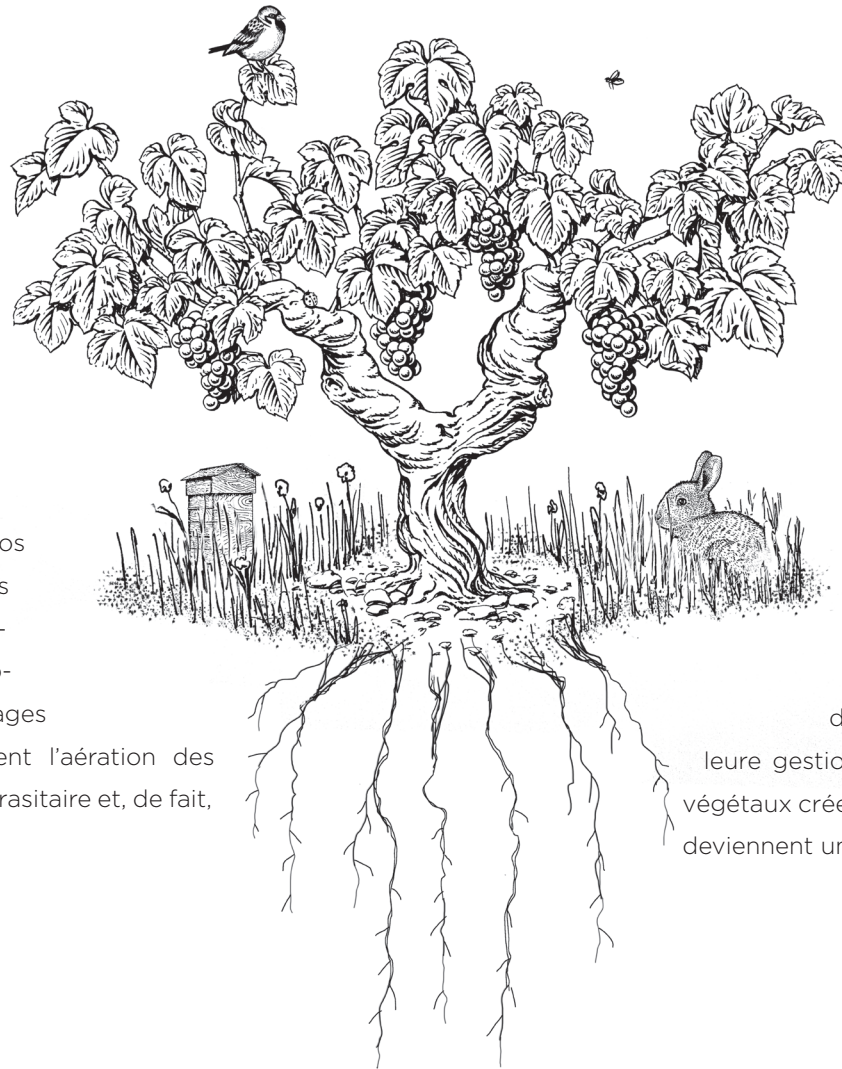
---

La plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles et dans les vignes délimite le parcellaire, favorise l'infiltration des eaux de pluie et structure les sols en retenant les terres, et en limitant l'érosion, protégeant ainsi les cours d'eau. Ces haies et ces arbres, formidables niches écologiques, apportent au vignoble un relief propice aux chauves-souris, des fleurs mellifères, des abris pour nombres d'oiseaux, marquant ainsi l'empreinte du vignoble sur son territoire. Cette biodiversité limite naturellement la prolifération des ravageurs de la vigne, permettant de réduire les intrants et d'obtenir des raisins de qualité aux équilibres optimum.



## DES PRATIQUES SUR MESURE

L'amélioration constante de nos modes de taille respectant les flux de sève, l'adaptation de la charge au pied et la réduction des plaies de taille assurent à la fois un allongement de la durée de vie de nos vignes, une réduction de la pression des ravageurs et également des maturités et des équilibres idéaux pour nos raisins. La lutte prophylactique est au cœur de nos pratiques, avec des travaux en vert assurés précocement par des équipes formées, sensibilisées et engagées. Des épamprages adaptés préparent la taille d'hiver, des effeuillages et éclaircissages précoces et ciblés assurent l'aération des grappes, permettent de réduire la pression parasitaire et, de fait, la quantité d'intrants.



## FAIRE VIVRE LES SOLS

La structuration de nos sols est optimisée par le travail de l'enherbement du rang sous forme de couverts végétaux semés ou spontanés. Ces couverts permettent un décompactage des sols en profondeur sans avoir recours à des outils mécaniques. Leur système racinaire, en aérant les sols, en enrichit la biodiversité, fournit une partie de l'azote aux vignes et soutient le développement des mycorhizes.

Ils permettent également de conserver l'humidité en surface et, en limitant l'érosion des sols et le ruissellement, assurent une meilleure gestion de la ressource en eau. Enfin, ces couverts végétaux créent une véritable niche écologique de surface et deviennent un support de vie aérienne entomologique.



# ДЛЯ ПОДДЕРЖКИ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНИКА

*Терруар Angéhus — это плод идеального баланса  
между климатом, почвой, запасами воды, виноградными лозами и людьми,  
которые за ними ухаживают.*

*Поддержание этого баланса,  
сохранение виноградника и окружающей его среды в долгосрочной перспективе,  
оптимизация ресурсов и развитие биоразнообразия  
– ключевые задачи нашей повседневной работы.*

*Именно забота об окружающей среде побудила нас перейти на органическое виноделие и  
пройти сертификацию HVE3 и ISO14001.*

## РАЗВИТИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ

---

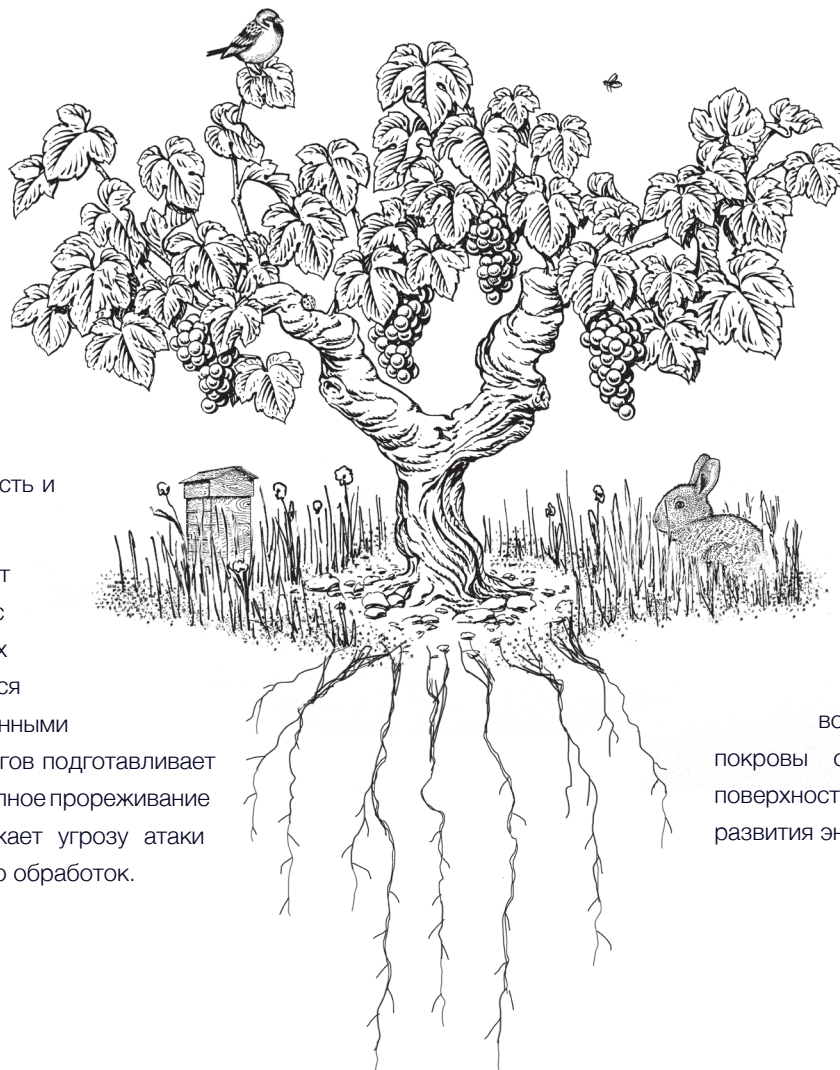
Посадка живых изгородей и деревьев вокруг наших виноградников и среди самих лоз помогает выделить различные участки, способствует проникновению дождевой воды и структурирует почву, поддерживая ее и ограничивая эрозию, тем самым защищая направляющие стоки воды (канавы и ручьи). Живые изгороди и деревья представляют собой превосходные экологические ниши, формируя на виноградниках особый рельеф, благоприятный для летучих мышей, медоносных растений, предлагая приют многочисленным птицам, тем самым подчеркивая влияние виноградника на прилегающие земли. Такое биоразнообразие естественным образом ограничивает распространение виноградных вредителей, позволяя снизить количество обработок и получить высококачественный виноград с оптимальным балансом.



## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ

Постоянное совершенствование методов обрезки, учитывающих движение соков в лозе, адаптирование нагрузки урожая к каждой из лоз и минимизация их повреждений вследствие обрезки способствуют не только увеличению продолжительности жизни наших лоз, но и уменьшению угрозы со стороны вредителей, гарантируя нашему винограду идеальную зрелость и баланс.

Профилактика болезней виноградных лоз лежит в основе наших практик. При этом работы с лиственной частью виноградника на ранних стадиях вегетационного цикла выполняются квалифицированными, заботливыми и преданными своему делу командами. Удаление лишних побегов подготавливает виноградники к зимней обрезке, а раннее и поэтапное прореживание листьев обеспечивает аэрацию гроздей, снижает угрозу атаки вредителей и, тем самым, сокращает количество обработок.



## ПОДДЕРЖКА И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ В ПОЧВЕ

Структурирование наших почв оптимизируется за счет задержания междурядья с помощью посевного или спонтанного растительного покрова. Данный покров позволяет производить глубокое разуплотнение почвы без использования механических инструментов. Корневая система растений аэрирует почву, обогащает ее биоразнообразием, доставляет часть азота виноградным лозам и поддерживает развитие микоризы. Растительный покров также помогает сохранить влагу на поверхности почвы и, ограничивая ее эрозию и образование поверхностных стоков дождевой воды, обеспечивает наилучшее управление водными ресурсами. Наконец, растительные покровы создают подлинную экологическую нишу на поверхности почвы и формируют прекрасную опору для развития энтомологической жизни.



