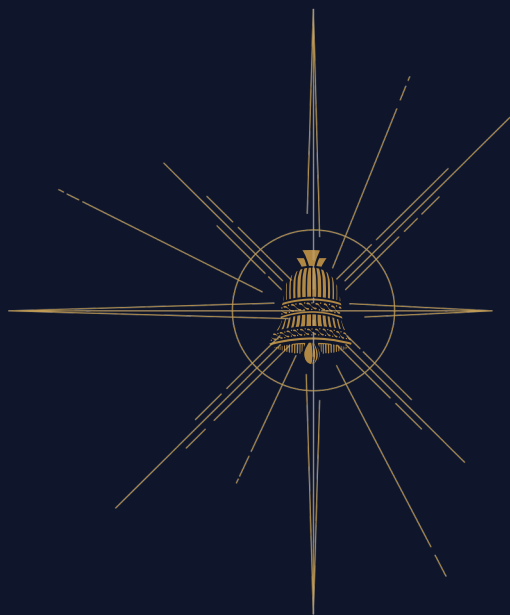


ANGELUS

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

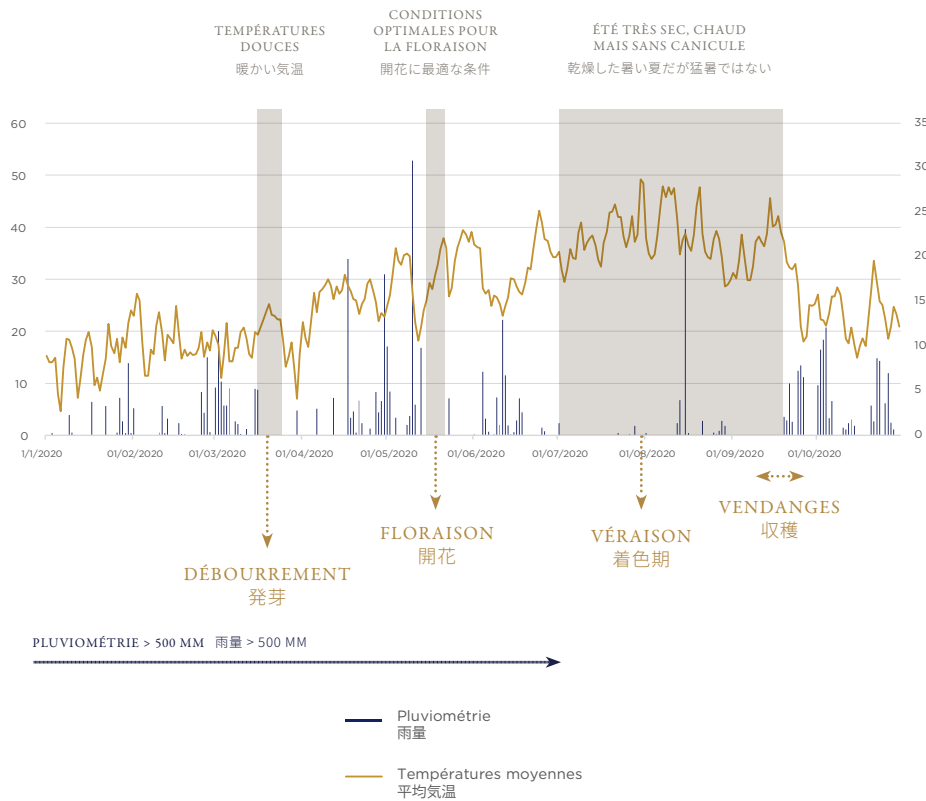
2018年と2019年の名高いミレジムの特徴をパーフェクトに集大成した、芳醇で完璧な、驚くべき経緯の末に誕生したミレジム。多雨に恵まれた冬と春のおかげで、土壌には十分な貯水が行われ、残りの季節を通じぶどう畑のバランスをしっかりと維持。酷暑とまではいかないものの暑く、顕著な水不足が続いた夏でしたが、冬の雨水を貯水できる土壌のキャパシティと質(粘土石灰質)のおかげで最高のバランスを保証することができました。夏の2か月半の間も、ぶどうが成熟するための最高の条件となり、健康でバランスの良い、ポリフェノールが豊富なぶどう果実がしっかりと成熟しました。数週間の樽熟成を経て、例年と変わらぬメルロの素晴らしい品質を確認。カベルネ・フランに至っては、最高峰のワインの素材に恥じない濃密な仕上がりとなりました。

Stéphanie de Bouard-Rivoal
ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアル



CONDITIONS CLIMATIQUES

気候条件



14 août 2020
2020年8月14日

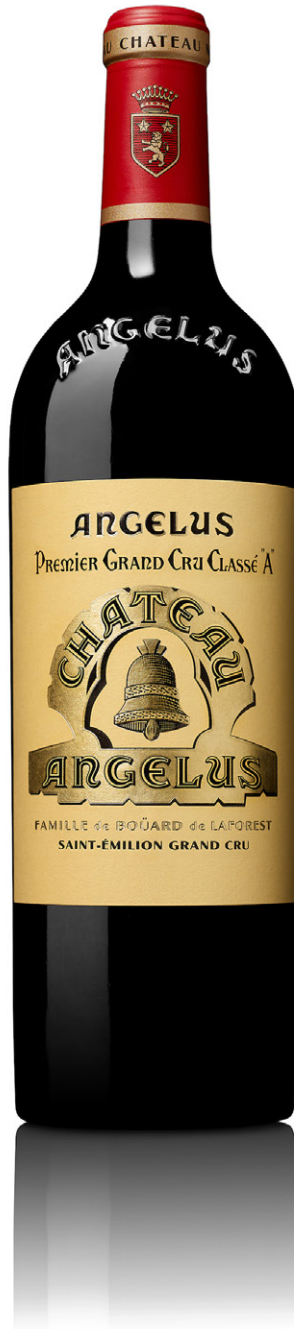


23 septembre 2020
2020年9月23日

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.

8月中旬と9月下旬の2枚の写真に見て取れるように、アンジェリユスの土壌の構造上、乾季でも定期的な水の供給が行われています。





CHÂTEAU ANGÉLUS 2020

Saint-Émilion 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 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

2020年ミレジムのテイastingノート

ぶどうの成熟と最適なpHを反映した濃紫のニュアンスの、ほぼ黒に近い、非常に深く濃密に輝くローブ。

果汁豊かな野生のサクランボや黒イチゴといった、ブラックベリー類の強いアロマの香り。続いて、ボタンやスミレのような、気品あふれるフローラルなノートが展開する。

洗練されたタンニンにより、マイルドでなめらかに持続するストラクチャーを感じることができる。テイastingはやがて、フレッシュさとハーモニーに満たされる。

最高峰のメルロと個性的なカベルネ・フランの、純粹で完璧なアサンブラージュのおかげで、稀にみる上品な仕上がりのミレジムとなった。

アサンブラージュ：メルロ60%、カベルネ・フラン40%





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

2020年ミレジムのテイastingノート

素晴らしく濃厚に、美しいルビー色に輝くワイン。
テイastingでは、野生のレッドフルーツ類のアロマに、サクランボの種子、そしてコショウとスパイスのノートが続く。
口に含むと、やや酸味を伴ったベルベットのようなタンニンが味わい深く広がり、最後に長い余韻のなかに傑出した風味が残る。

アサンブラージュ：メルロ90%、カベルネ・フラン10%



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

ドメーン総面積	52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
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, 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 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 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>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47%。プティ
<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・ドゥーブル)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26〜28°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。

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

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

<i>面積</i>	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
<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90 %、カベルネ・フラン5 %、カベルネ・ソーヴィニヨン5 %
<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・ドゥーブル)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>	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°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26～28°Cで1週間～3週間行う。
<i>樽詰め</i>	50 %エクラーージュ直後、50 %マロラクティック発酵後
<i>樽熟成</i>	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。

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.*

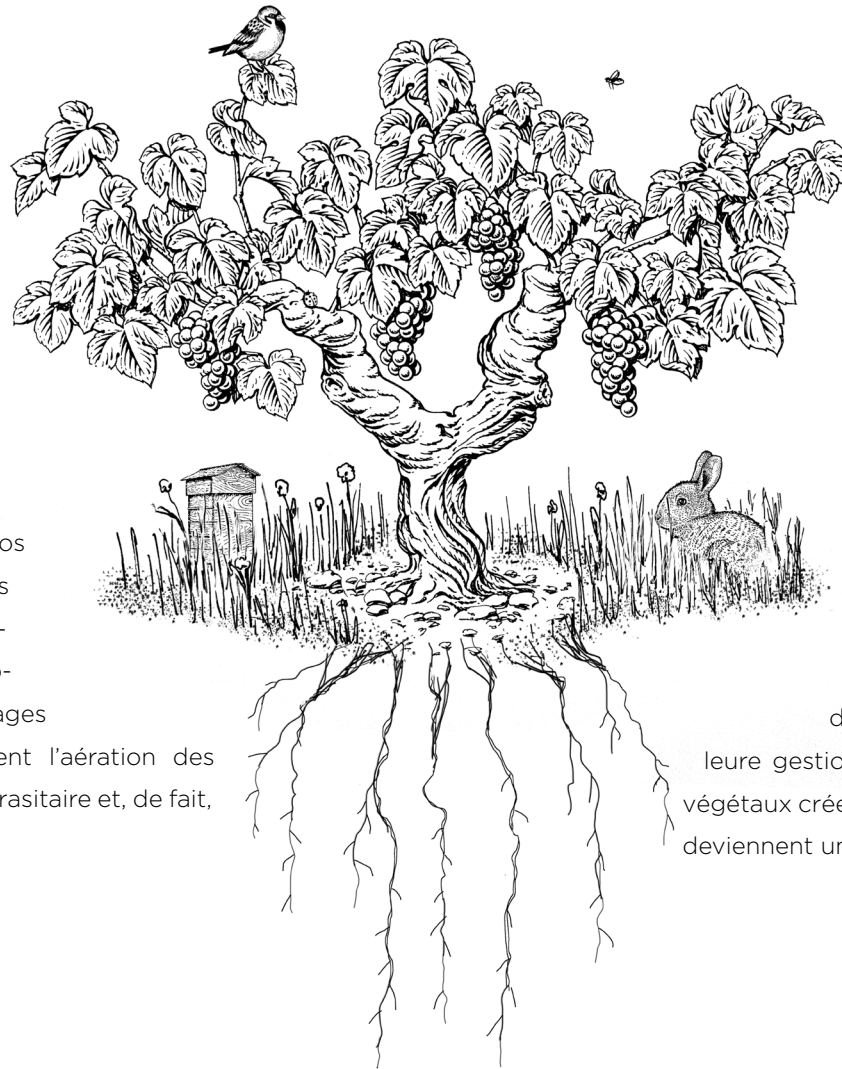
FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

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.



持続可能なブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの結果、誕生しています。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永續させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進する。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮が、ビオロジック農法への転換の取り組みや、フランス政府による「HVE認証」のレベル3の認証、そして環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001の認証につながっています。

生物多様性の促進

パーセル（区画）の周囲やブドウ畑に生垣を作ったり、植樹を行ってパーセルを区切り、雨水の浸透を促し、土を保持して浸食を抑制。こうして土壌がしっかりと維持され水路を守ります。生垣や植樹はまた、優れた生態的地位（ニッチ）も形成します。蜜源植物の花々やコウモリが生息し、さまざまな鳥類の避難場所としてブドウ畑に好ましい環境を提供することで、テロワールとブドウ畑の密接な関係を形成。生物多様性により、ブドウ樹への害虫の繁殖を自然に抑えることができるため、防虫処置を減らし、最適なバランスによる高品質のブドウを得ることができるのです。



個別に対応したお手入れ

樹液の流れを考慮しながら剪定方法を継続的に改善することにより、株の負担が緩和し、剪定により受ける傷も軽くなります。こうしてブドウ樹の寿命が延長するだけでなく、害虫被害を軽減させ、ブドウの理想的な成熟とバランスを実現させています。

アンジェリユスでは、しっかりと訓練を受けた、意識の高い献身的なチームが早い時期からこうした手入れを実施し予防的コントロールを実践しています。冬場の剪定に備え、早い時期から葉を取り除き間引きをするのが、アンジェリユスの剪定です。ブドウ房の通気性を確保することで寄生虫の繁殖を制御し、結果、害虫処置を減らすことができます。



土壌に命を吹き込む

アンジェリユスの土壌は、種を蒔いて植物を育てたり、自発的に生える植物を育てることで畝を草化させ最適化させた構造です。植物が土壌を覆うことで、耕うん機を投入することなく土壌の深い部分にまで空気を入れることができます。植物根のネットワークが土壌に空気を送り込み、土壌の生物多様性を豊かにするだけでなく、ブドウ樹に窒素の一部を供給し、菌根の発達をサポートします。また、地表の水分を保護し、土壌侵食や流出をしっかりと抑制するため、水資源の管理を強化することもできます。

また、地表に生態学的地位(ニッチ)を形成することから、昆虫をはじめとする飛行生命体をサポートするという役割も担っています。



