

ANGELUS



LE FLAMBOYANT



Millésime 2019

CHÂTEAU ANGELUS

2019

Saint-Émilion Grand Cru

« Il s'agit de mon 35^e millésime et plus on avance dans le temps, plus je me dis que l'on tient un grand millésime bordelais. Personnellement, je pense qu'il pourrait être plus grand que notre 2018. »

HUBERT de BOUARD de LAFOREST



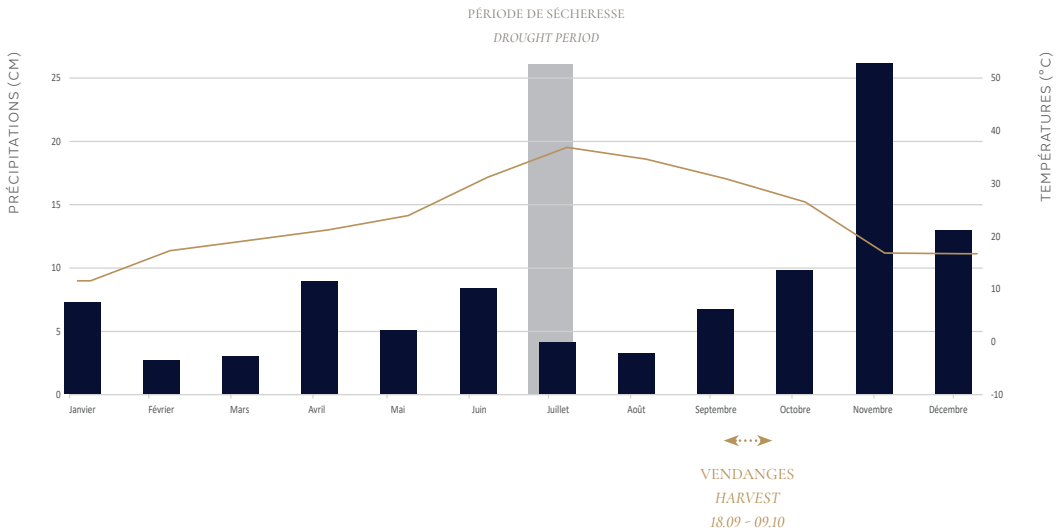
2019 fait partie des très grands millésimes de la propriété. Pourtant, tout n'a pas été facile : des risques de gel en avril puis beaucoup de pluie. À partir de fin juin, la magie du soleil a opéré avec une période de sécheresse mais pas de grosses chaleurs à l'exception de 3 ou 4 journées entre 35 et 36 degrés ; mais les nuits étaient relativement fraîches permettant à la vigne de se reposer. La récolte a eu lieu dans des conditions idéales. Il faisait beau. Elle s'est étalée entre le 18 septembre et le 9 octobre pour les derniers rangs de Cabernet Franc. Un peu de pluie quelques jours avant le début des vendanges a été extrêmement bénéfique, permettant aux raisins d'être plus équilibrés, plus aérés, plus souples tout en gardant de la structure. Nous avons privilégié des extractions délicates, pour préserver l'éclat et la pureté du fruit.

La robe est d'une intensité brillante, presque violette. La clé de voûte de ce millésime est sa grande pureté aromatique avec des notes éclatantes de fruits noirs, de cerise sauvage. Le boisé est déjà totalement intégré. En bouche l'attaque est suave, les tannins évoquent le toucher du cachemire, roulants et enveloppants. La finale, grâce à la grande qualité très homogène du Cabernet Franc, demeure épicée et mentholée avec une tension tout en fraîcheur. Ce vin révèle l'authenticité du terroir d'Angelus : ciselé, précis. Il a également l'appétence qui sied bien à son élégance. C'est un vin qui s'inscrit dans la liste des grands millésimes.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 18 septembre au 9 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos 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 vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com