



CARILLON



d'ANGELUS

Millésime 2019

CARILLON D'ANGELUS

2019

Saint-Émilion



Ce millésime 2019 s'est avéré plus facile à mener que 2018, millésime superbement abouti mais qui a suscité quelques inquiétudes. Sur ce millésime, le Merlot donne à notre vin une trame opulente et un fruit éclatant, tandis que nos Cabernets Francs lui apportent fraîcheur et tension. 2019 fera partie des très grands millésimes de la propriété. Il a la profondeur, l'équilibre, la tension et l'énergie pour être un millésime d'une grande complexité, et un potentiel de garde propre aux plus grandes années.

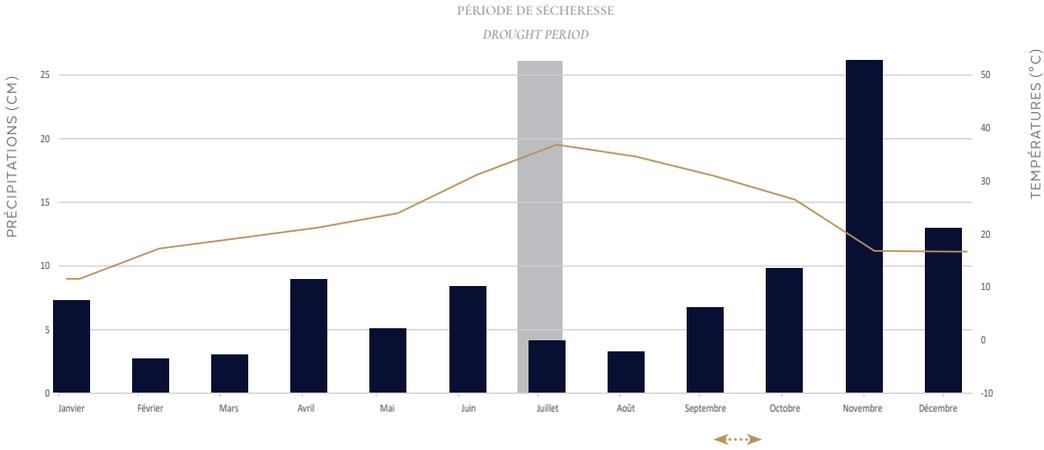
Pourtant, tout n'a pas été facile : des risques de gel en avril puis beaucoup de pluie. A partir de fin juin, la magie du soleil a opéré avec une période de sécheresse mais pas de grosses chaleurs à l'exception de 3 ou 4 journées entre 35 et 36 degrés ; mais les nuits étaient relativement fraîches permettant 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.

La couleur est profonde, le nez offre des arômes de fruits frais et mûrs réhaussés par quelques délicates notes boisées. La bouche déjà moelleuse présente une belle structure tannique qui s'appuie sur une agréable acidité, gages d'une capacité de garde.

ASSEMBLAGE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDANGES du 18 septembre au 9 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
18.09 - 09.10

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

CHAI CARILLON

INNOVATION & ENVIRONNEMENT



Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements.

Le bâtiment de 4400 m² sis sur un terrain de 3,3 hectares, semi enterré avec une couverture végétalisée, présente une réception de vendanges avec un tri optique, un cuvier de vinification, un chai dédié aux fermentations malolactiques et un chai d'élevage. Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Botiard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est 100% gravitaire.

Une centrale de production d'azote permet de protéger les vins en permanence et de maîtriser l'oxygène tant pendant les vinifications que pendant l'élevage.

Des panneaux photovoltaïques permettent l'autoproduction d'une partie de l'électricité nécessaire au fonctionnement de cette nouvelle structure.

Ce bâtiment fait l'objet d'une certification BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method.), équivalent britannique du HQE (Haute Qualité Environnementale).

Exigences et amélioration des performances engagent Carillon d'Angelus dans une démarche active de R & D, de la vigne au chai, des techniques viticoles à l'invention de nouveaux gestes.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com