



CARILLON



d'ANGELUS

2021

CARILLON D'ANGELUS

2021

Saint-Émilion



温暖で多雨の冬の後、春の霜はほとんどコントロール下にあったものの、雨の多い時期がとても長く継続したことで、チームは緊張していた。

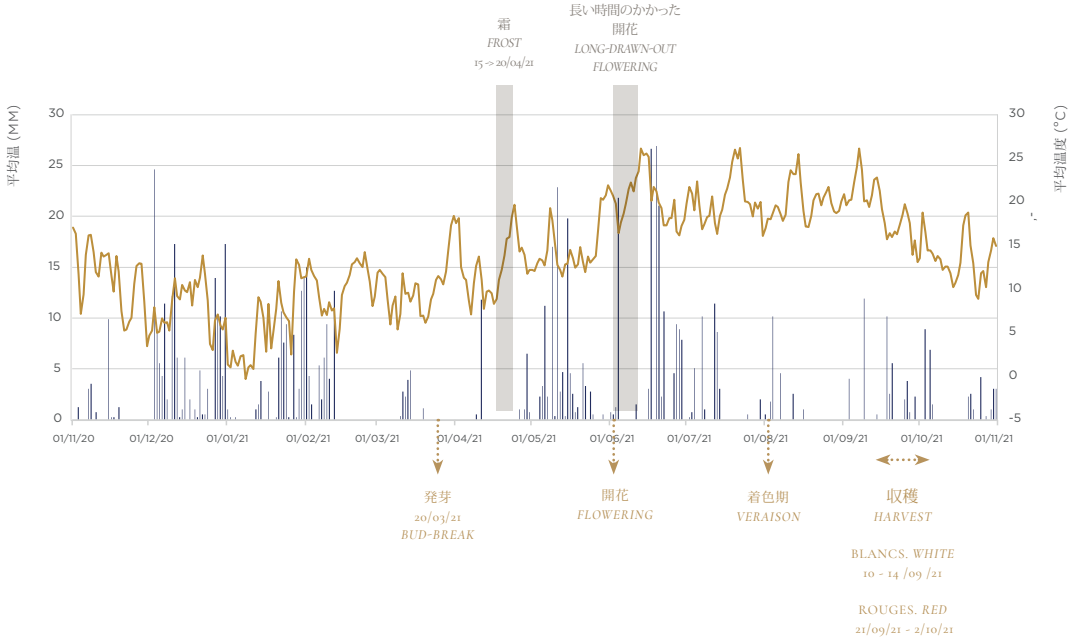
なかなか来ない夏を前に、私たちの不安は膨らむ一方だった。8月中旬、ついに到来した夏は、カベルネの収穫が終わるまで継続。ぶどう園での熱心な作業と、ぶどうの成熟のための好条件がようやく揃ったことで、私たちはやっと楽観的になることができた。失われてしまったぶどうの量を取り戻すことはできないものの、少しずつ果実が熟し、果皮が厚くなり、フルーティーで味わい豊かな香りになっていくのが手に取るようにわかる。9月20日から収穫が開始するメルロは、果実味と新鮮さを十分に保ちながら、バランスのとれた繊細な果汁を約束した。10月初旬に収穫されたカベルネは、10月15日まで続いた素晴らしいコンディションの恩恵を受けることができた。

鮮やかで深みのあるローブ。カリヨンの他のミレジムよりもカベルネ・フランの香りが強く、フレッシュでスパイシー、そして熟した果実のアロマが感じられる。口に含むと精緻でヴァーティカル(垂直)な味わいが広がり、程よい酸味と熟した濃厚なタンニンが特徴。

アッサンブラージュ メルロ80%、カベルネ・フラン20%

ぶどうの収穫 9月21日～10月2日

天气条件



平均温 > 777 MM RAINFALL > 777 MM / 30.6 INCHES

平均温
Rainfall

平均温度
Average temperatures

CHAI CARILLON イノベーションと環境



技術、環境、美審の観点から熟考を重ねたワイン醸造所は、最高の設備を整えた近代的な醸造所となりました。

3,30ヘクタールの土地にそびえたつ4400m²の建物は、半階が地下に埋まった構造で、屋上緑化を採用。屋内には、光学選別機によるぶどうの搬入スペースをはじめ、ワイン醸造発酵タンク、マロラクティック発酵のための醸造スペース、樽熟成スペースを完備しています。将来的には、瓶詰めとラベル貼りの工程ラインも導入予定です。

醸造スペースには、ホイストクレーンによるエレベーター型タンク投入システムを完備した18台の逆円錐型タンクを設置。100%グラヴィティー・フローの工程となっています。

窒素ガスジェネレータにより常時ワインを保護し、ワイン醸造時や樽熟成時のぶどうの酸化を防ぎます。

また、新施設の稼働に必要な電力の一部は、建物に設置されたソーラーパネルにより自家生産しています。

この建物は、フランスのHQE(高環境品質基準)に相当する、イギリス建築物環境性能認証制度であるBREEAMより認証を受けています。

•カリヨン・ダンジェリユスは、ブドウ樹からワインセラーの厳格な管理やパフォーマンス改善、そしてブドウ栽培技術から新たな技術の発明に至るまで、積極的な研究開発に取り組んでいます。

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com