



CARILLON



d'ANGELUS

2022

CARILLON D'ANGELUS

2022

Saint-Émilion



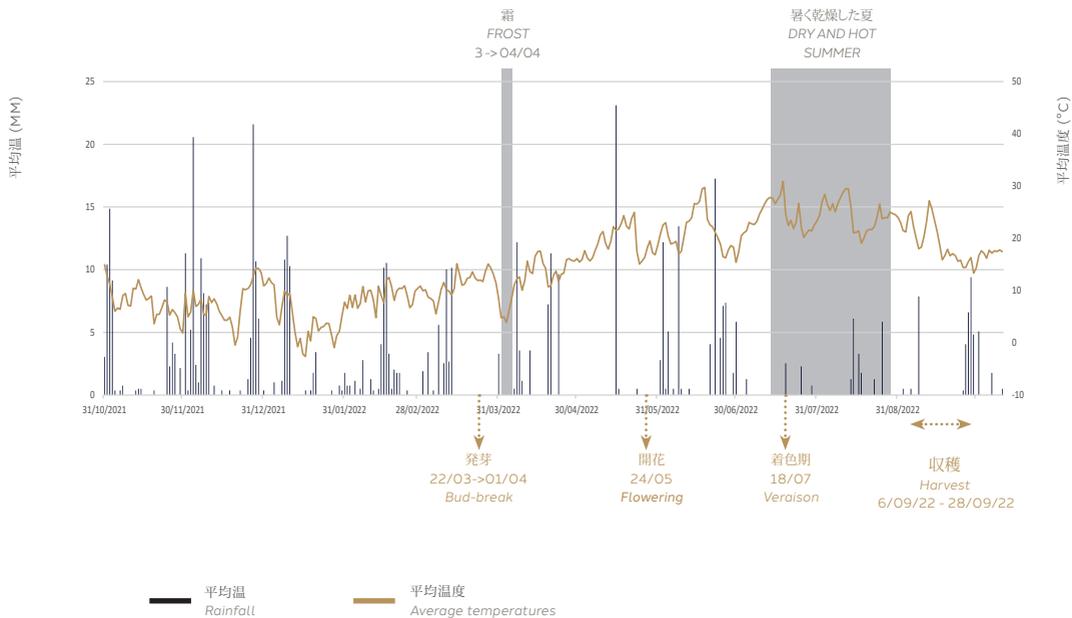
乾燥した暖冬ののち、早い時期での発芽に続き霜にも見舞われましたが、ブドウ畑全体で適切な対策が取られました。その後迎えた春は穏やかで、時に見舞われた雷雨がブドウ樹と土壤に適度な水分を与えましたが、病害が拡大するようなことはありませんでした。素晴らしいコンディションの中でブドウがあっという間に結実するさまは、芳醇なミレジムとなることを予感させました。暑く、乾燥した夏がやってくると、畝のカバークロップ(草化)の大規模な調整を実施。剪定した枝やマルチング材で覆うことで、土壤の水分蒸発を抑制し、高温にもかかわらず8月末まで粘土土壤の水分と湿度を適度に維持することができました。8月末には夜間に2回の雷雨があり、計20ミリ程度の降水がありました。この雨は暑さに疲れたブドウ樹の恵みの雨となり、土壤に水分を補給することで、9月の果実の成熟を確かなものにしてくれたのです。2022年の夏は、他に類をみない極上のミレジムを生み出した、1945年、1947年、1949年の“戦後の偉大な夏”と非常によく似た夏でした。地中海の植物であるブドウ樹ですが、10月半ばになっても鮮やかな緑色の葉をたゆませるその姿は、ブドウの育つこの素晴らしいテロワールに完璧に適応していることを証明しています。

鮮やかで輝きと深みのあるローブ。フレッシュなレッドフルーツやブラックベリー類の精緻で強烈な香りが、スパイシーでフローラルなカベルネ・フランの繊細なアロマによって際立つ。口に含むと長く、精確な味わいが広がる。この年、特にしっかりと制御されたメルロの酸度のおかげで、素晴らしいフレッシュさが保たれている。ファイナルは長く、精確で、張りのある風味が続く。

アッサンブラージュ メルロ90%、カベルネ・フラン10%

ぶどうの収穫 9月6日～9月28日

天气条件



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