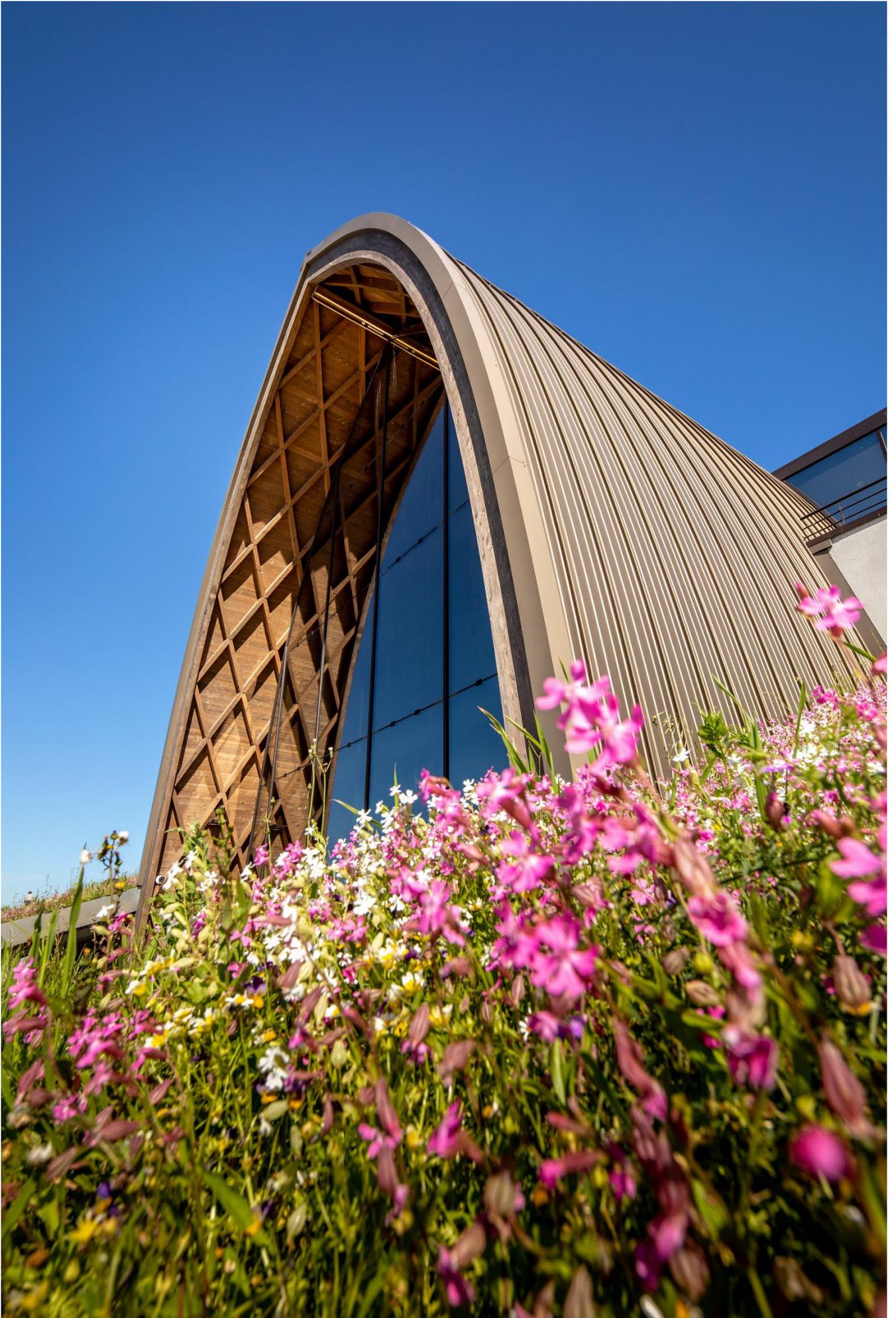


DOSSIER DE PRESSE

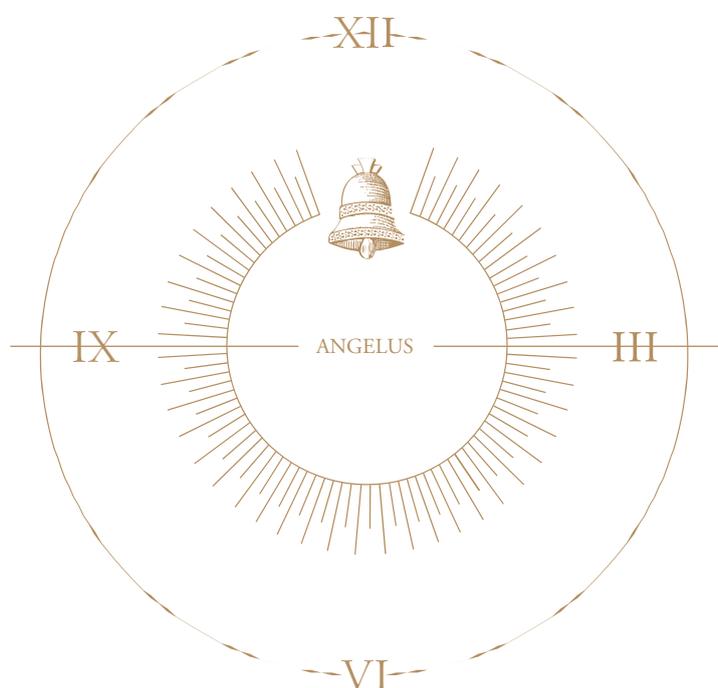
CHAI CARILLON





SOMMAIRE

CHAI CARILLON	P.8
CERTIFICATION BREEAM	P.10



CARILLON D'ANGELUS	P.13
FICHE TECHNIQUE	P.14
LES MILLÉSIMES RÉCENTS	P.15
ASSOCIATION METS ET VIN	P.17



Stéphanie de Bouïard-Rivoal

“Parce qu’il a une définition singulière, Carillon d’Angelus n’est plus un simple second vin. Il est désormais un grand vin à part entière.

C’est dans cette optique qu’avant de bâtir un nouveau chai, dédié à sa vinification nous avons mené une politique d’acquisition de vignes sur des terroirs de qualité pour amener notre Carillon d’Angelus au plus haut niveau de qualité possible. En moins de 10 ans la superficie consacrée au Carillon d’Angelus sera passée de 7 à 18 ha.

Aujourd’hui, notre spectaculaire nouveau chai, équipé des dernières technologies, contribue à rendre nos vins encore plus grands”.

L'ancien chai de Carillon d'Angelus et de N°3 d'Angelus - situé sur le domaine - était devenu trop exiguë pour accueillir de nouveaux équipements plus performants et innovants. Sa situation en zone inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO limitant les possibilités d'expansion et imposant de fortes contraintes architecturales, il a été décidé de créer un nouveau chai ex nihilo.

Des recherches d'espaces pour accueillir cette nouvelle structure ont été menées mais n'ont pas permis de trouver à Saint-Emilion les superficies nécessaires à sa construction. Le spectre a donc été élargi aux communes avoisinantes et le choix s'est arrêté sur un terrain à Saint Magne de Castillon.







CHAI CARILLON

Résultat d'une réflexion tant technique qu'environnementale et esthétique, ce nouveau chai est résolument moderne et bénéficie des meilleurs équipements. Sa réalisation a été confiée à l'architecte Eric Castagnotto.

Le bâtiment de 4400 m² sis sur un terrain de 3,30 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. À terme, une ligne d'embouteillage et d'habillage pourra venir compléter ces équipements.

Le chai de vinification avec ses 18 cuves tronconiques inversées, inspiré par celui de la Fleur de Boüard à Lalande de Pomerol, avec un système d'encuvage par palan et un remonte cuve est à 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.

Le nouveau chai Carillon se prête à merveille à l'expérimentation de nombreux prototypes, du mustimètre électronique à la laveuse de raisins... autant d'essais qui, s'ils fonctionnent, pourront équiper l'ensemble des chais dans quelques années, améliorer le travail des équipes et sublimer les vins produits, Carillon d'Angelus, N°3 d'Angelus et Tempo d'Angelus.

Ce chai a été livré aux vendanges 2019.





BREEAM

BREEAM - BUILDING RESEARCH ESTABLISHMENT ENVIRONMENTAL ASSESSMENT METHOD ou méthode d'évaluation de la performance environnementale des bâtiments est le standard de certification bâtiment le plus répandu à travers le monde. Chaque type de bâtiment ayant son référentiel d'évaluation.

L'évaluation BREEAM, simple et pragmatique, permet de calculer la performance environnementale d'un bâtiment et confère à ses demandeurs la garantie de respecter au mieux l'environnement dès la conception des plans et ce jusqu'à la fin de vie du bâtiment. Cette certification correspond donc à une démarche environnementale globale.

Toutes ces démarches permettent également de développer un esprit plus créatif et une dynamique positive améliorant le moral des salariés impactant directement sur leur productivité, leur santé, leur confort et leur bien-être. Les aspects environnementaux sont mis au même niveau que les aspects humains.





CARILLON



d'ANGELUS

FAMILLE de BOÛARD de LAFOREST
SAINT-ÉMILION

2019

CARILLON D'ANGELUS

Né avec le millésime 1987, Carillon d'Angelus est un cru à part entière.

Il est issu d'un pourcentage variable de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon ramassés sur une sélection de parcelles (18 hectares), parmi les plus beaux terroirs de Saint-Emilion, aux sols argilo-calcaires et argilo-sablo-calcaires.

Les vignes reçoivent les mêmes soins que celles produisant Château Angelus. Sélection et précision, tel que pour son aîné, prédominent tant pour le ramassage que pour la vinification.

C'est également dans cet esprit que l'élevage, en barriques, est adapté dans le temps, il est un peu moins long avec seulement la moitié de bois neuf.

Ainsi, Carillon d'Angelus a sa propre identité, son style ; de moyenne garde, il est apprécié pour ses arômes de fruits (prune, griotte), ses tannins veloutés et sa finale élégante.

Saint-Magne de Castillon étant hors de l'aire d'appellation Saint-Emilion Grand Cru, c'est l'appellation Saint-Emilion qui sera revendiquée pour Carillon d'Angelus et N°3 d'Angelus dès le millésime 2019, le premier vinifié dans ce nouveau chai.

CARILLON D'ANGELUS

Saint-Emilion

Superficie et sols 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

Densité de plantation 6500 à 8500 pieds/ha
en fonction des caractéristiques du sol

Encépagement 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

Taille 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

Vinifications 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 28-30°, de 1 à 3 semaines

Entonnage 50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique

Élevage 16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin

Surface totale du domaine 52 ha

Directoire Stéphanie de Boüard-Rivoal et Thierry Grenié-de Boüard

Vinificateur œnologue Hubert de Boüard de Laforest

*Responsable du pôle vinicole
coordinateur technique recherche et développement* Benjamin Laforêt

LES MILLÉSIMES RÉCENTS DE CARILLON D'ANGELUS

2019

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

2018

Ce millésime affirme une fois encore l'identité de ce vin. Il révèle les composants des terroirs dont il est issu. La couleur est nette et foncée, le nez est éclatant de fruits sauvages, de cerise noire et de fraîcheur. La bouche est tramée, dense avec de jolis tannins enveloppés et une longue finale.

Assemblage : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

2017

Les équipes d'Angelus ont apporté un soin méticuleux à la sélection de raisins issus de différents terroirs de Saint-Emilion pour produire Carillon d'Angelus 2017. Les vins ont une belle couleur profonde, le nez de fruits frais est pur et gourmand. La bouche est ample, l'évolution est puissante et laisse la place à une finale harmonieuse.

Assemblage : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

2016

La couleur est dense et profonde, le nez offre des notes de petits fruits noirs. L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse, la structure est précise et raffinée, les Cabernets Francs particulièrement réussis apportent de l'élégance et une fraîcheur épicée. La dégustation se termine sur une gourmandise pleine de tension et de sapidité.

Assemblage : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc

2015

La robe est brillante, couleur rubis. Le nez offre un joli bouquet de fruits rouges frais. L'entrée et le milieu de bouche sont bien construits, avec des tannins serrés, beaucoup de gourmandise et une finale appétante.

Assemblage : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon



2014

Au nez, un grillé discret qui s'intègre bien aux notes de fruits murs. En bouche, après une attaque souple, une évolution suave s'appuyant sur une structure de petits tannins serrés.

Belle longueur où on retrouve les fruits frais.

Assemblage : 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

2013

La robe est grenat brillant. Au nez, des arômes de fruits rouges frais prennent le dessus sur un boisé élégant et bien intégré. La bouche offre une agréable sensation de fraîcheur, avec des fruits croquants et une jolie tension.

Assemblage : 75 % Merlot et 25 % Cabernet Franc

2012

Le vin se présente avec une belle robe pourpre aux reflets rubis. L'intensité et la pureté aromatique sont remarquables. On retrouve des fruits rouges, agrémentés d'un léger fumé apporté par la barrique. En bouche, l'attaque est suave ; le milieu de bouche est à la fois précis et généreux, la finale rappelle la fraîcheur des fruits.

Assemblage : 50 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc

2011

L'assemblage est de 50 % Merlot et 50 % Cabernets. Les 2011 sont d'ores et déjà remarquables par l'équilibre entre la structure et le raffinement du fruit.

Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernets

2010

Les vins issus d'un assemblage 60 % Merlot et 40 % Cabernets sont gourmands, avec des arômes de fruits mûrs et frais. La bouche est fondante et la finale longue et agréable.

Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

2009

Robe profonde, brillante aux reflets violets. Nez de fruits mûrs, notes de chocolat et de boisé élégant. L'attaque est souple avec des tannins soyeux, arômes de fruits et fraîcheur sur la longueur.

Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernets



ASSOCIATION METS ET VIN

Carillon d'Angelus, selon les millésimes, se marie parfaitement avec les viandes (boeuf, veau, agneau, volaille), certains poissons à chair blanche (de type Saint-Pierre, turbot, etc.), les fromages (sauf pâtes persillées) et les desserts à base de fruits rouges ou de chocolat.

Alexandre Baumard, le Chef du Logis de la Cadène situé à Saint-Emilion (1 étoile Michelin) et du Gabriel situé place de la Bourse à Bordeaux (1 étoile Michelin), accorde à merveille sa cuisine fine et inventive à la palette des millésimes de Carillon d'Angelus.

En accord mets et vins il propose la truffe 'Tuber uncinatum' de Guillaume Ge en risotto liée au parmesan, actuellement à la carte du Gabriel.





Carillon d'Angelus marche dans les pas de son illustre aîné, Château Angelus, tout en déployant un style bien affirmé, empreint d'élégance et de complexité.

WWW.ANGELUS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Responsable vinicole, coordinateur technique recherche et développement :
Benjamin Laforêt - b.laforet@angelus.com

Relations presse :

Géraldine Bertrand
g.bertrand@angelus.com

ANGELUS



33330 Saint-Emilion - Tel. (33) 05 57 24 71 39 - Fax (33) 05 57 24 68 56
www.angelus.com - angelus@angelus.com

