

ANGELUS



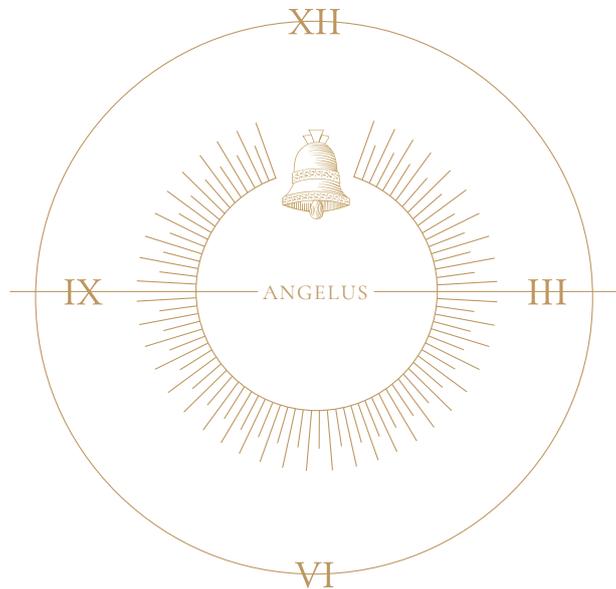
7

——
新闻资料

目录

在我们祖先的土地上

名字背后的故事	P.5
八代传承书写的历史……	P.7
……酒庄的傲世声誉	P.9
斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔	P.12
金钟史上的第三位女性领袖	



金钟标志

独一无二的风土	P.15
品丽珠	P.17
以可持续发展的葡萄园为目标	P.19
CHATEAU ANGELUS技术资料	P.22
CHAI CARILLON	P.23
小金钟酒窖 创新与环保	P.24
CARILLON D'ANGELUS 技术资料	P.26

在我们祖先的土地上

"在圣埃米利永,在Angelus(金钟),在我们祖先的这片土地上,葡萄和葡萄酒就像是一种信仰,一种流淌在整个家族血液中的激情……"



名字背后的故事

七点、正午、十九点、七点、正午、十九点……乡村间的教堂有时还会敲响三钟。

这一钟声及与之相伴的祷告带我们穿越回十五世纪。当时,既1456年7月21日神圣罗马帝国战胜奥斯曼军队后,教皇加里斯都三世下令所有基督教堂每日早、中、晚鸣钟三次,以感谢神明的保佑。这就是三钟经名字的渊源。

数百年来,三钟于七点、正午和十九点的鸣响驾驭着日常生活的节奏。在葡萄田和村庄里,无论男女,大家一听到钟声就会放下手中的活儿冥思片刻。“晚祷”,法国著名印象派画家让-弗朗索瓦·米勒的不朽名作,将祷告的瞬间幻化为永恒。

而这里,在Angelus(金钟),有着一小块极为古老的葡萄园,地处一个天然形成的阶梯式圆形剧场的中央,扩音效果明显。在此,葡萄农可以同时聆听到当地三个教堂传来的三钟声(法语名即为angelus),酒庄因此而得名。

Chateau Angelus(金钟酒庄)酒标上的大钟即象征着这一起源以及祷告的时刻。



L'ANGÉLUS, JEAN-FRANÇOIS MILLET, MUSÉE D'ORSAY

八代传承书写的历史……

历史学家、文献专家、卡昂学院院长米歇尔·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特对他的家族起源进行了研究。乔治·布阿尔是族谱中可寻的最早记载,生于1544年,中产阶级,任波尔多市地方法官。

18世纪末,1782年,国王御前侍卫让·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特迁居圣埃米利永。1795年,其爱女凯瑟琳·苏菲·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特嫁给了夏尔·苏福兰·德·拉维尔涅,一起住在夫家的Mazerat马泽拉葡萄园内。

20世纪初,莫里斯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特继承了庄园,并将其扩张。1920年,一块名为“Angelus”(金钟)的3公顷大的围地被纳入其中。1945年,他将庄园遗赠给子嗣。

雅克和克里斯蒂安·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特继承了父亲以及祖辈的事业。他们管理酒庄直至1985年,休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特于这年接手。1987年,其堂姐夫让-贝尔纳·格尼耶加入团队。爱女斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔于2012年成为他的帮手。

距闻名于世的圣埃米利永钟楼不足一公里之地,在正南朝向的著名“坡脚”处,栖息着Angelus(金钟),记录下德·布阿尔·德·拉佛雷斯特家族八代人的心血。



……酒庄的傲世声誉

1954年,在圣埃米利永进行第一次列级排名时,Chateau Angelus(金钟酒庄)就已跻身列级名庄阵营。酒庄得享卓著的声誉,并借此度过1973年的波尔多葡萄酒危机,继而投身上世纪80年代工艺复兴的浪潮。在这座历史名庄正在坚定调头展望未来之际,毕业于波尔多大学的酿酒师休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特就势在酒庄展开一套雄心勃勃且富含创新精神的策略,以期佳酿攀至卓越之巅。

自此,这种对实践和技术不断质疑并服务于风土和葡萄酒典型性的精神,使Chateau Angelus(金钟酒庄)成为该产区中的翘楚。

作为全球公认的一颗波尔多耀眼明珠,Chateau Angelus(金钟酒庄)诠释着一个时时以卓越为航标的团队和一个家族对颂扬风土精髓的全部依恋。在这里,无论是在葡萄园还是在酿酒车间,对传统工艺的尊重结合了技术的不断改良,将每次收获、每个年份都托至卓越的峰顶。



©NICOLAS SEUROT

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL



斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔，
代表着德·布阿尔-里沃阿尔家族的第八代传人，
现已入主金钟。



斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔

近两个半世纪以来 为庄园掌舵的第三位女性

自1782年起，德·布阿尔·德·拉佛雷斯特家族就一直执掌着酒庄的命运。休伯·德·布阿尔领导酒庄三十余年，成功将酒庄托举至峰顶。今天，他的女儿斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔坐上了金钟的头把交椅，成为近两个半世纪以来管理酒庄的第三位女性。在其祖辈的启发下，怀着对承继之产业、维系之传统的最大敬意，这位年轻的领导者为酒庄注入了全新活力，将风土诠释得更为淋漓尽致，这座家族酒庄在通向未来的可持续发展之路上大踏步前进着。

近几年，修建拥有最顶尖技术工具的酒窖及收购新葡萄田让小金钟得以像金钟酒庄正牌佳酿一样，得享最佳的酿造条件。自此，小金钟已成为一款完全独立的杰出佳酿，这亦是酒庄为其风土条件、独有技艺和绝对的精准度施以金钟特有魔法的成果。

斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔续写家族企业的发展，在餐饮和酒店领域寻求多元化经营。2013年，金钟收购了圣埃米利永的老字号Le Logis de la Cadene。另外，在圣埃米利永村里的两家酒店中——La Maison de la Cadene和l' Auberge de la Commanderie，亦可体会根植于金钟文化的好客与分享精神。此外，德·布阿尔·德·拉佛雷斯特家族还在2019年为位于波尔多交易所广场著名私人豪宅内的Le Gabriel餐厅翻开了新的篇章。

2022年，金钟酒庄在Saint-Loubes镇收购了一个占地九公顷的农场。时令蔬菜、新鲜水果，还有家禽、谷物、蘑菇：农场的收成被特供给德·布阿尔·德·拉佛雷斯特家族旗下的餐厅使用。农场被命名为“1544农场”，以此纪念德·布阿尔家族的历史，因为家族最早在本地定居的迹象可一直追溯回1544年，当时，任职波尔多法院律师、波尔多市司法官、作为资产阶级一员的乔治·布阿尔来到了圣埃米利永居住。



金钟标志

Angelus(金钟)标志,即为大胆的葡萄配比与卓越风土之间的联姻。圣埃米利永南坡的风土条件与高比例的品丽珠联手缔造出独一无二的特征,品酒客于各年份均可满怀欣喜地领略到这一旋律:丰富、稠密、滑润、典雅、高贵、纯净,还有清新。

"好酒需要有好的风土,还要有人将其发掘、升华、传承……"

休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特

独一无二的风土

到底什么是优秀的风土?这要比人们想象的复杂得多。让风土偏热或偏冷,富饶或贫瘠,平衡或缺少某种东西的,不仅仅是地表、土壤、天然排水性、持水能力(石灰石、粘土)、各类元素比例这些;呈剧场形状的朝向、坡面与坡脚形成的小地块,同样是造就卓越风土的重要因素。

Ang é lus(金钟)的葡萄园位于圣埃米利永南坡和坡脚处,在一个形同阶梯式圆形剧场的中央地带,可在夏天凝聚热量,促进葡萄早熟。得益于坡度,土壤能够自然排水。石灰石与粘土分布合理,可均匀补给水分及矿物质。粘土的比例占8-20%,土壤因而偏热,有利于早熟。砧木对风土有着极佳的适应性,葡萄品种的种植则视土壤情况而定:美乐选择坡地(粘土更多),品丽珠则被植于坡脚混有砂土和粘土的石灰质土壤上。

所有这些特性的叠加塑造出Angelus(金钟)风格:促进早熟的风土带来丰满、浓稠与滑润;还有高比例的品丽珠(47%)和石灰岩、粘土的完美平衡配比,造就优雅、高贵、纯净与清新。



品丽珠:一个标志

品丽珠,一个用爱、捍卫、尊重与敬仰之心培育的品种。在圣埃米利永一些最为顶级的酒庄里,品丽珠在种植面积上占到了相当大的比例。在Angelus(金钟),尽管品丽珠并未形成统领之势,却也占到种植面积的47%,平均树龄超过30岁。

自古起,Angelus(金钟)就对品丽珠充满热情,无论是因为它对酒庄的代表意义,还是它对坐落于圣埃米利永南坡及与波美侯接壤的砂砾土壤上的极品酒庄品种结构的“贡献”比例。

Angelus(金钟)葡萄园里的品丽珠种植在偏热的土壤中(粘土上面覆盖着崩积的石灰质砂土),天然得享规律的水补给。

品丽珠葡萄树要从20岁之后才能完全释放魅力,40岁以上的老藤虽然低产,但可展现惊人战绩。

虽然佳酿揭开面纱所需的时间较长,却跻身最具吸引力且最为精致的玉液之列。颜色随着陈酿而更为浓郁,薄荷和香料的芬芳则极为优雅细腻,给人以深刻印象。单宁浓密却又不失滑顺,带来的清新香调维持了酒感的平衡。品丽珠为顶级名酒的陈年贡献颇多。



以可持续发展的葡萄园为目标

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

促进生物多样性

在我们田块的四周种植树篱和树木，通过固土、限制侵蚀作用，有助于雨水渗入土中，稳定土壤结构，从而保护了水道。

限制药物的使用和害虫的繁殖。

定制型措施

修剪工作，将树液流动考虑在内
预防措施

适当地除徒长枝

较早地展开疏叶和疏果作业

土壤中的勃勃生机

行间植草，覆盖植物

让土壤变得蓬松

发展菌根

地表的小生境及昆虫生命的载体



A sepia-toned photograph of a vineyard. In the foreground, a horse is walking away from the camera down a path between rows of grapevines. The middle ground shows more rows of grapevines stretching towards the horizon. In the far distance, a church spire is visible against a hazy sky. The overall tone is warm and nostalgic.

为了家庭，为了酒庄团队，也为了酒农的子孙后代，对环境
影响加以管理是对生活方式的一种选择。这并不仅仅是简单
地做出一种姿态。金钟应当是一个保证人，保证一个稳妥且
负责任的未来。

斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔



CHATEAU



ANGELUS

ANGELUS



ANGELUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2022

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

面积	30公顷
位置	圣埃米利永南坡，著名的“坡脚”处壤
土壤	石灰质粘土
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	53%美乐、 46%品丽珠、 1%小维多
平均树龄	39岁
修剪方法	尊重树液的行走路径， 根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
采收	根据品鉴情况完成采收，以确保达到最佳成熟度
酿造工艺	美乐品种在橡木和不锈钢质酒罐中发酵， 品丽珠则使用水泥罐 - 根据葡萄的情况，对一些酒罐进行发酵前浸渍，温度为8°C，时间为4天到一周 - 酒精发酵的最高温度为28°C - 发酵后浸渍，温度为28-30°C，1到3周
入桶	从发酵罐中流出后被立即灌入橡木桶
陈酿	22个月 - 美乐和一部分的品丽珠在全新的法国橡木桶中陈酿，使用细纹橡木，中度烘烤 - 一部分品丽珠因拥有极为精致的芳香而被导入容量为30百升的大橡木桶中陈酿。

庄园总面积	85公顷，其中55公顷位于圣埃米利永
酿酒师	休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特 (Hubert de Bouard de Laforest)

CHAI CARILLON

"因其特有的定义，Carillon d' Angelus（小金钟）不再仅仅是一款副牌酒，它已经成为一款完全独立的杰出佳酿。今天，这个壮观十足的酒窖让我们绝佳风土的杰出表现更进一步。"

斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔



小金钟酒窖 创新与环保

作为技术、环保与美学三大领域的结晶，这一全新酒窖带着绝对现代化的风格，享受着最为顶级的设备。

建筑物面积达4400平方米，栖息于一片占地3.3公顷大的土地上，半地下结构，屋顶被植被覆盖。建筑物内配有光学分选机，为葡萄入窖做好万全准备，还有一个发酵车间、一个专为苹果酸乳酸发酵服务的酒窖，还有一个陈酿酒窖。未来，还会有一条灌装和包装线前来为这些设备锦上添花。

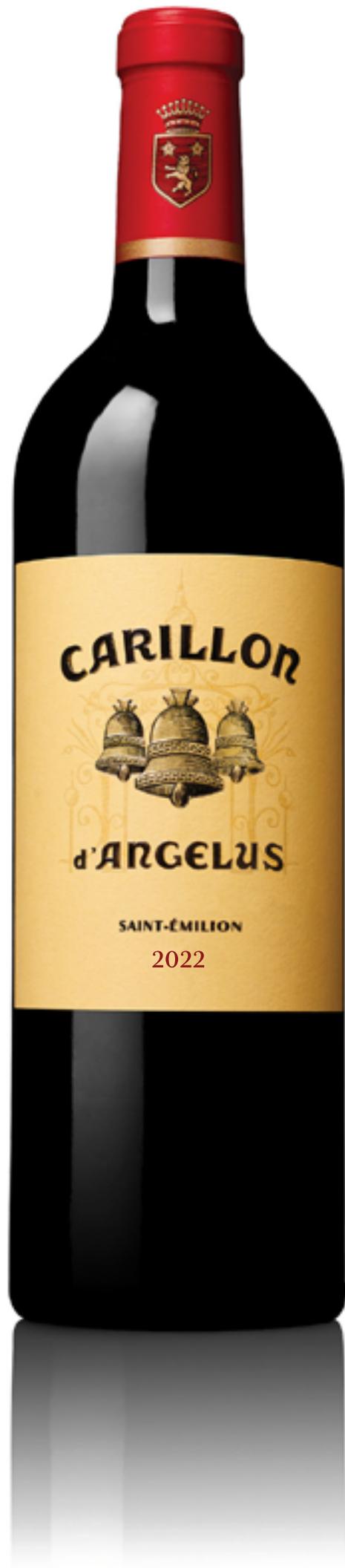
发酵车间以拉朗德-波美侯的Fleur de Boûard布阿尔之花酒窖为设计灵感，百分百依靠重力作业，18个倒挂的截顶圆锥体发酵罐带有滑车系统和升举酒罐的系统。

氮气生产中心时时刻刻为葡萄酒献上无微不至的保护，无论是在发酵过程中，还是在陈酿期间，都为氧气的含量给予精准把控。

光伏板能够为新酒窖的运转自供一部分电力

这座建筑物获得HQE（高环境质量）的英国版，即BREEAM（建筑研究机构环境评估方法）绿色建筑评估体系的认证。

对效率与结果的苛刻要求和不断改善，让Carillon d' Angelus（小金钟）积极展开研发活动，从葡萄园到酒窖，从栽培技术到创造全新的工作手法。



CARILLON



d'ANGELUS

SAINT-ÉMILION

2022

CARILLON



d'ANGELUS

Saint-Émilion

面积和土壤	18公顷的葡萄园用来酿造副牌葡萄酒，分布在三类土壤上： <ul style="list-style-type: none">- 一部分为偏冷和偏晚熟的粘土- 一部分为较热的石灰质粘砂土- 一部分为排水性更好也更为早熟的土壤
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	90%美乐、 5%品丽珠、 5%赤霞珠
修剪方法	尊重树液的行走路径， 根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
采收	根据品鉴情况完成采收，以确保达到最佳成熟度
酿造工艺	使用倒圆锥形不锈钢酒罐， 以重力原理进行入罐 和浸提作业 <ul style="list-style-type: none">- 发酵前浸渍，温度为8°C- 酒精发酵的最高温度为28°C- 发酵后浸渍，温度为28-30°C，1到3周
入桶	50%从发酵罐中流出后被立即灌入橡木桶； 50%则在做完苹果酸乳酸发酵后入桶
陈酿	使用细纹的法国橡木桶陈酿16到18个月，中度烘烤， 60%为全新，40%为陈过一支酒的橡木桶。

庄园总面积	85公顷，其中55公顷位于圣埃米利永
酿酒师	休伯·德·布阿尔·德·拉弗雷斯特 (Hubert de Bouard de Laforest)

