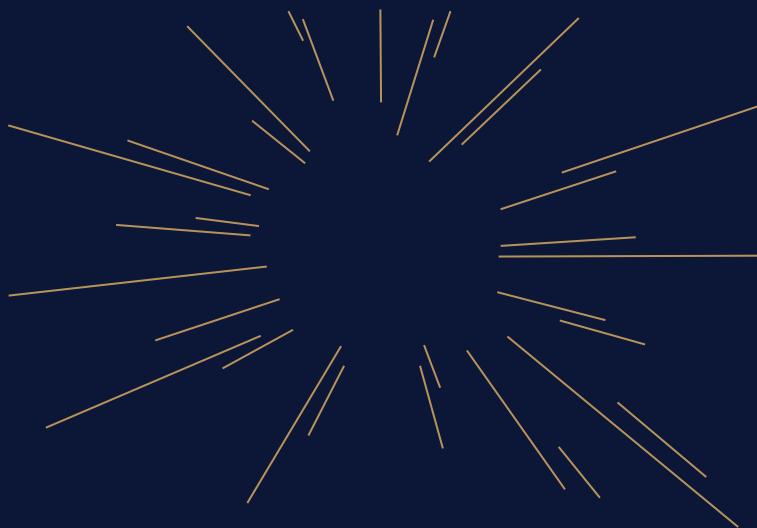


ANGELUS



« L'ÉCLATANT »

—
2017

CHÂTEAU ANGELUS

2017

Saint-Émilion Grand Cru

2017年のアンジェリュスは、調和のとれた、鮮やかな光を放つミレジムだ。

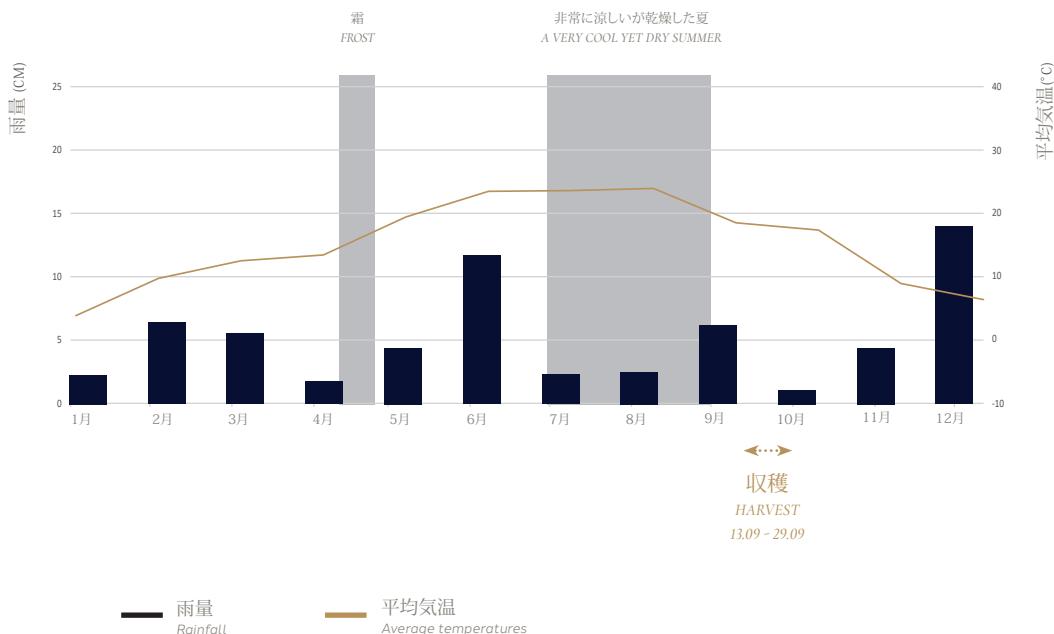


非常に早いタイミングの発芽により幸先の良いスタートであったはずが、4月終わりにボルドーのぶどう畠全体に大打撃を与えた霜により、このミレジムにブレーキがかかってしまった。自然の恩恵に守られているアンジェリュスでは、この災いの打撃はほとんど受けずに済んだが、影響を受けた小さなエリアで徹底した選定作業を実施した。その後は、申し分のない開花に続き、6月の非常に高い気温が、すぐれた実を育むためのエネルギーとパワーをぶどう樹に与えるなどして、素晴らしい順調に進んだ。やや涼しく乾燥した夏のおかげで熟成はじっくりと、かつ均等に進み、果実特有のはじけるような香りが育まれた。夏の終わりに降雨があったものの、ぶどうは熟成に達しており、私たちは9月13日の収穫開始を決定。ワインの色合いは深く鮮やかで、鮮やかな果実のアロマと澄み切ったテイストで魅了する。口に含めば濃密なタンニンはシルキーでなめらか。抜群の存在感により、爽やかなボディーとのバランスも抜群で、飲むたびに力強さと、本能的な欲求、そして長い余韻を愉しむことができる。

アッサンブラーージュ メルロー70%、カベルネ・フラン30%

ぶどうの収穫 9月13日～9月29日

気候条件



持続可能な
ブドウ畠のために

アンジェリュスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畠やその環境を永続させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

土壤に命を吹き込む

カバークロップによる畠の雑草対策。
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定
病気の予防措置
適切な刈り込み
早い時期の除葉と間引き

生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹
投入剤の制限、害虫の拡散防止
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com