

ANGELUS



« LE PHÉNIX »



2018

CHÂTEAU ANGELUS

2018

Saint-Émilion Grand Cru

フェニックスと同じくぶどう樹も、永遠の再生を行っています。しかし、ブドウ樹のサイクルごとに私たちに届けられる産物には違いがあります。時には、とてつもない価値の産物になることもあります。2018年のミレジムはまさにレベル違いの、まるで命のパワーが宿ったかのような出来栄です。



シャトーは困難な天候に対処しなければならず、7月中旬まで気候に翻弄され続けた。しかし、ブドウに寄り添い続け、粘り強く厳密な手入れを行い、日常的な観察を継続した結果、質・量ともに例年通りの収穫を確保できました。

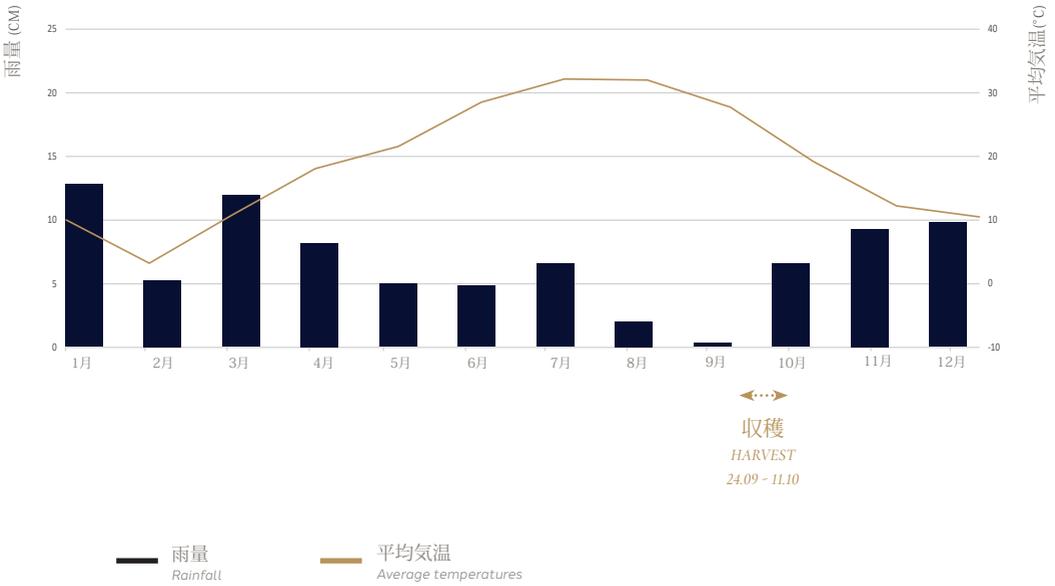
フレッシュさが際立つメルロと、粘土石灰質土壌で育った古樹よりセレクトされたカベルネ・フランを組み合わせ、じっくりと醸成させたこのミレジムは、シャトー・アンジェリユスの中でも傑出した出来栄となりました。濃く深いカラーは目に美しく、澄み切った完璧なアロームはブラックベリーのノートで愉ませてくれます。口に含むと感じる軽やかな甘味は、ピロードのようになめらかな洗練されたタンニンをより際立たせます。アルコール(2010年より少なめ)と木のアロマは完璧なバランスで溶け込んでいます。ファイナルは長く、エレガントなカベルネ・フランと、スパイシーで繊細なノートによってより際立った果実のピュアな味わいが余韻となって残ります。

まるで灰の中から再生するフェニックスのように、2018年は今までになく素晴らしい豊かな収穫となりました。自然が思いがけない道を歩むことで、神話で言うところの「永遠の回帰」の時間が、一直線に流れる時間と融合。その瞬間を祝福するため、この記念すべきミレジムの全てのボトルには、永遠を象徴する伝説の鳥フェニックスの姿が刻印されました。

アッサンブラージュ メルロ65%、カベルネ・フラン35%

ぶどうの収穫 9月24日～10月11日

気候条件



持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、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、ブドウ畑やその環境を永續させ、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。

土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。
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