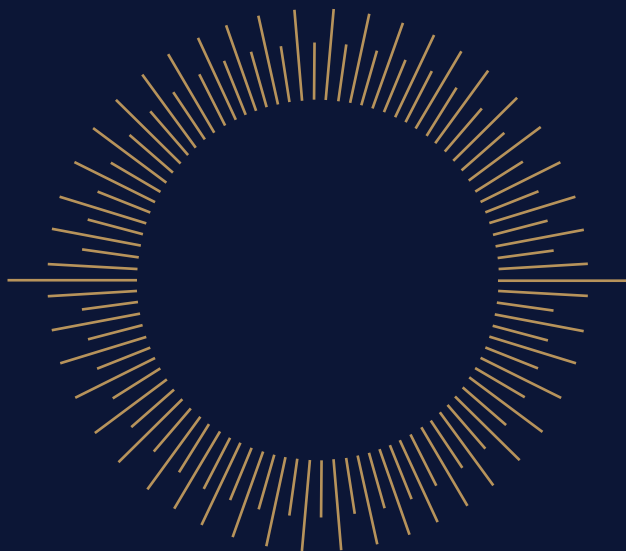


ANGELUS



« LE RAYONNANT »

—
2016

CHÂTEAU ANGELUS 2016

Saint-Émilion Grand Cru

このミレジムは、ワインの運命を定め、アイデンティティを刻み込んだこの3か月の夏と同じく、眩(まばゆ)いものとなった。

降雨なしの3ヶ月の夏。ぶどう栽培家になってから、こんな気候には覚えがなほどの異例の事態だ。だが、この驚異の気候は、信じがたい好条件となり、予測外の、思いもよらぬ最高級ヴィンテージをもたらしてくれたのだった。6月20日までは連日の大雨に見舞われ、水不足の年の1年分の降雨量に相当する約750mmがボルドーを襲った。このような条件下であったにも関わらず、開花には問題なかった。6月の最終週になると好天続きとなり、非常に稀なのだが、この天候はブドウ収穫期まで継続した。7月は天気良かったものの、夜間は冷え込んだ。7月末の太平洋の温度は例年より低くなった。そして雨は一滴も降らなかった。8月は気温が上昇し、35℃を越す真夏日も数日記録した。まだ年齢の浅い若樹には水不足が堪えはじめたものの、粘土質や石灰質の土壤に植えられたヴィエイユ・ヴィーニュ(古木)は、雨季にスポンジのように雨水を吸い、乾季に貯蔵水として配給する類稀な土壤のお蔭で、まったく動じない様子であった。

9月になっても、暑さを伴う夏の陽気が続いた。28℃~30℃は日常的な気温だった。9月半ばに大規模な夕立の予報があり、誰もがやきもきした。しかし白い雲や鉛色の雲の間から落ちてきたのは、慈悲の雨であった。この降水で土壤にエネルギーが満ちわたり、ぶどう畑に力強さと息吹きをもたらした。やがて再び好天となる。タンニンの成熟は緩やかに行われ、グラン・ヴァンのための収穫が10月初旬に開始した。

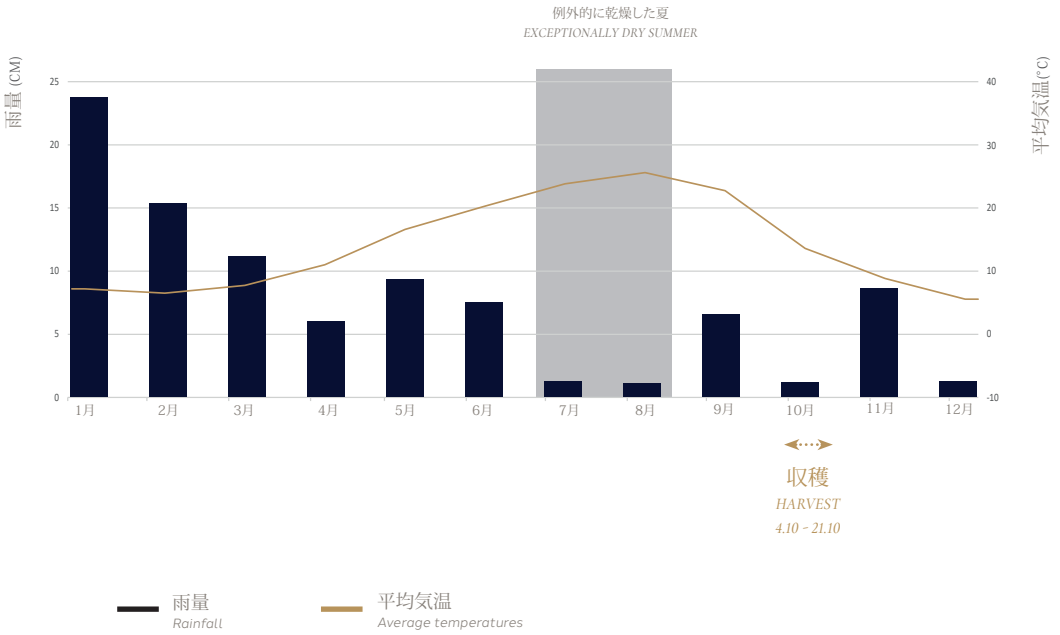
メルロから生まれる深い色のこのワインは、私たちの期待通り、アルコールの豊かさが完璧にマッチし、フルーティーで爽やか、気品とエレガンスが際立つ。アンジェリユスの偉大なミレジムをさらなる高みへと押し上げるカベルネ・フランは、メルロに負けず劣らずエレガント。カシミアのようになめらかなタンニンのタッチ、甘美な味わい、スパイシーなノートにより、飲む者を魅了する。

アッサンブラージュ メルロ60%、カベルネ・フラン40%

ぶどうの収穫 10月4日~10月21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