

ANGELUS



2015 - LE MAGNIFIQUE

2015 est une année bénie, rêvée, du printemps au ramassage la climatologie a été favorable. Chaque étape s'est déroulée dans des conditions optimales : une floraison homogène, puis la pluviométrie nécessaire au développement de la plante avant des mois de juin et juillet très secs. La véraison se passe à merveille. Les pépins commencent à murir très tôt. Le mois d'août avec quelques pluies opportunes et des températures clémentes a permis à la vigne de bien évoluer et aux raisins de mûrir harmonieusement. Les belles journées et nuits fraîches de septembre accompagnées de quelques averses favorisent la maturation des tannins. Les raisins sont simplement magnifiques, moment rare et sublime. Le parfait état sanitaire du vignoble et les superbes conditions climatiques de ce début d'automne nous ont permis de vendanger « à la carte » des raisins magnifiques pendant ... près d'un mois !

Les Merlots d'Angélus sont vendangés à partir du 22 septembre mûrs, mais pas trop, croquants, sur le fruit et avec beaucoup de fraîcheur.

Les Cabernets Francs, pépites d'Angélus, eux aussi magnifiques, sont récoltés à partir du 8 octobre. Ici, s'ils ne règnent pas en maîtres, ils représentent près de la moitié de la surface plantée. Ils apportent élégance, finesse et densité avec un côté soyeux et contribueront grandement à sublimer ce nouveau millésime.

2015 est un millésime excellent à Angélus. Excellent par l'équilibre subtil entre puissance et raffinement : des arômes intenses de fruits mûrs et croquants, une attaque suave et franche, des tannins serrés et veloutés, une grande pureté. Nous y trouvons le charme d'un millésime solaire, avec une touche de classicisme flamboyant, baroque pourrait-on dire, en harmonie avec l'élégance et la race apportées par la fraîcheur et la tension de la finale persistante.

Vendanges : 22 septembre au 14 octobre
Assemblage : 62 % Merlot, 38 % Cabernet Franc

