

ANGELUS



2016 - LE RAYONNANT

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables, nous promettaient un millésime grand, imprévisible, inattendu. Jusqu'au 20 juin, le temps ne nous a pas ménagés, nous imposant une pluviométrie très abondante, environ 750 mm, ce qui correspond au cumul de pluie d'une année sèche à Bordeaux... Malgré ces conditions, la floraison s'est bien passée. Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'est installé et, fait rarissime, ne nous a plus quittés jusqu'aux vendanges. Nous avons eu un mois de juillet ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. Et pas une goutte d'eau. Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude jour / nuit était de 2 pour 1 durant tout le mois, ce qui est très favorable à l'expression aromatique de nos raisins et au maintien de la fraîcheur du fruit. A cela s'ajoutait une quasi absence de pluie, 5 à 8 mm, ce qui n'est rien ou le strict minimum pour permettre à la plante de s'hydrater. C'est alors que les très jeunes vignes ont commencé à souffrir. Les vignes plus anciennes, particulièrement sur les sols argileux ont résisté, elles, magnifiquement bien.

En septembre, l'été a continué et avec lui la chaleur, sans orage. Une pluie bienfaitrice à la mi-septembre a redonné énergie, force et respiration au vignoble, le beau temps est très vite revenu.

La maturation des tannins s'est effectuée lentement. Les vendanges paisibles et à la carte se sont déroulées du 4 au 21 octobre.

2016 est un millésime rayonnant à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016

Comme nous nous y attendions, les Merlots, sélectionnés sur les sols argileux qui leur ont été particulièrement favorables cette année, offrent une couleur extrêmement profonde, leur richesse en alcool est parfaitement intégrée. Ce sont le fruit, la fraîcheur, la race et l'élégance qui dominent.

Les vieux Cabernets Francs, leur croquant, magnifient ce très grand millésime de Château Angélu et subjuguent par leur niveau de qualité : un touché de tannins cachemire, une grande suavité, des notes d'épices. Ils rivalisent d'élégance avec les merlots.

Assemblés, ces 2 cépages alliant fraîcheur, tension et pureté aromatique, avec une structure élégante, stable et de très longue garde, donnent un millésime étonnant d'énergie.

Assemblage 2016 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc