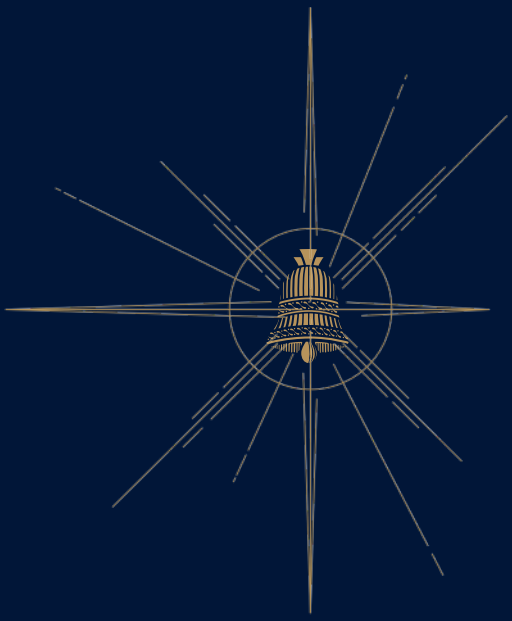
ANGELUS

PRIMEURS
2020



2020

LE SUBLIME

« Ce millésime riche et complet, synthèse parfaite de ses deux illustres prédécesseurs, 2018 et 2019, est le résultat d'un scénario incroyable.
Grâce à un hiver et à un printemps très arrosés, les sols ont constitué une belle réserve en eau qui a permis au vignoble de préserver son équilibre durant tout le reste de l'année.
Chaud mais pas caniculaire, ce millésime est surtout marqué par une sècheresse prolongée mais la qualité des sols et leur capacité à conserver l'eau de l'hiver ont donné les meilleurs équilibres (argiles, calcaires).
Les deux mois et demi de l'été ont offert à la vigne les meilleures conditions pour mûrir et donner des raisins sains, équilibrés et riches en polyphénols, bien mûrs.
Si un léger avantage s'est d'abord annoncé pour les grands merlots, comme toujours, après quelques semaines d'élevage, nous avons été surpris par les cabernets francs qui affichent une densité et une matière dignes des plus grands. »

Stéphanie de Boüard-Rivoal

2020

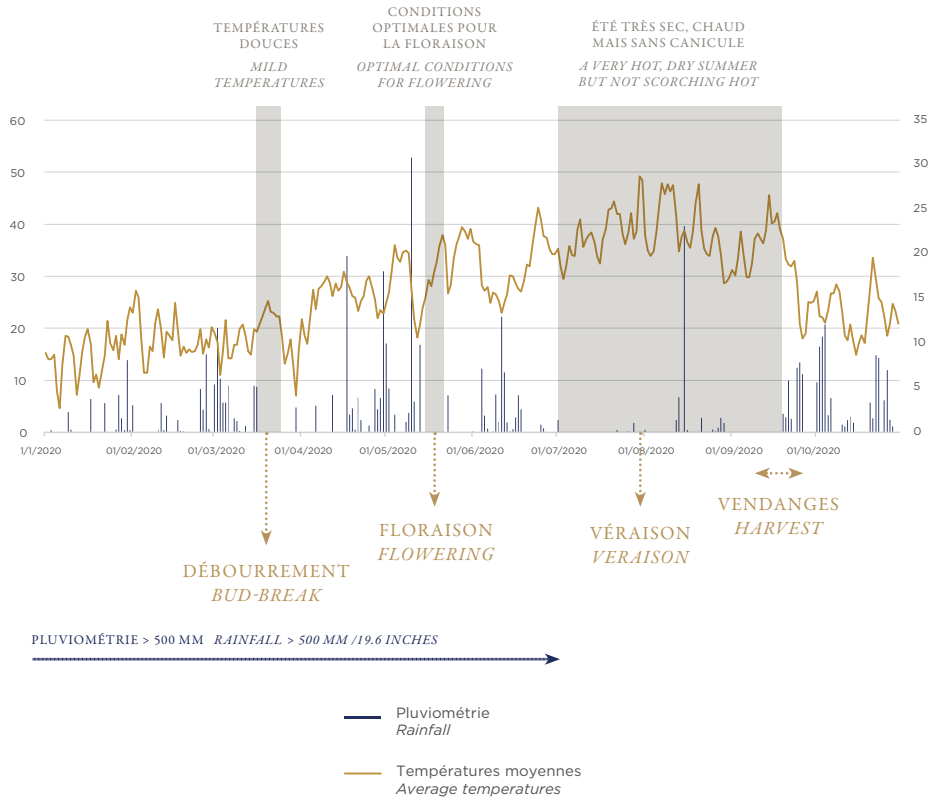
LE SUBLIME

"This rich and complete vintage, the perfect synthesis of its two illustrious predecessors, 2018 and 2019, is the consequence of an amazing scenario.
Thanks to a very wet winter and spring, the soils had built up plenty of water reserves, which enabled the vineyard to maintain its balance throughout the whole of the growing season.
A hot (but never scorching hot) vintage was marked by a prolonged period of drought. However, the high quality of the soils, and their ability to retain the rainwater absorbed in winter, enabled the best balances to be produced in the vineyard's clay and limestone soils.
The two and a half months of summer provided the vines with the best conditions for ripening and the production of healthy balanced grapes, rich in very ripe polyphenols.
While the finest Merlot was first judged to have a slight advantage over the rest; as always, after a few weeks of barrel ageing, we were amazed by the Cabernet Franc, which displayed a density and flesh on a par with the greatest."

Stéphanie de Boüard-Rivoal

CONDITIONS CLIMATIQUES

WEATHER CONDITIONS

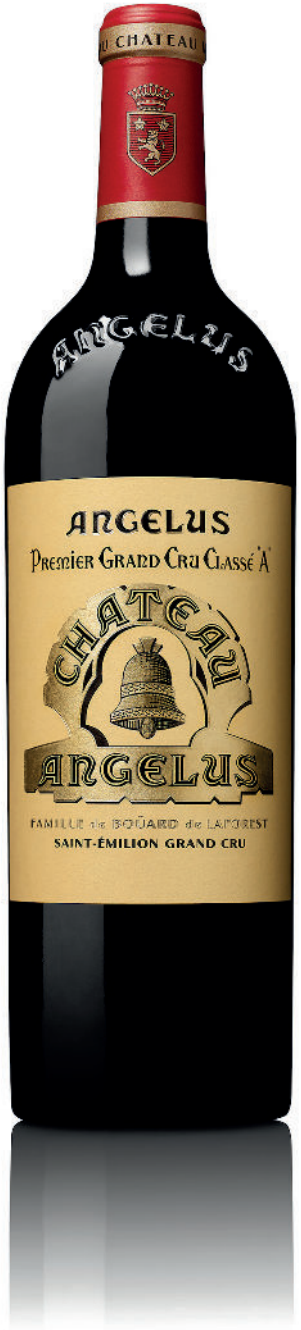


14 août 2020
August 14, 2020

23 septembre 2020
September 23, 2020

Même en période de sècheresse, la structure des sols d'Angélus permet une alimentation régulière en eau. En témoignent ces deux photos prises mi-août et fin septembre.

Even during periods of drought, the structure of the soils at Angélus enables a steady supply of moisture to the vines. As evidenced by these two photos taken mid-August and at the end of September.



CHÂTEAU ANGÉLUS
2020

Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé « A »

Commentaire de dégustation du millésime 2020

La couleur, brillante, dense et très foncée, presque noire, avec des nuances violines, est le reflet de la parfaite maturité des raisins et de leur pH optimum.
Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs, juteux, de cerises sauvages, de mûres. Puis se développent d'élégantes notes florales telles que celles de la pivoine et de la violette. Les tannins, raffinés, offrent une structure persistante, sphérique et voluptueuse. La dégustation se prolonge sur une impression de fraîcheur et d'harmonie.
Ce millésime est d'une élégance rarement atteinte, avec un assemblage au sommet de la pureté et de la précision, entre des merlots d'anthologie et des cabernets francs de caractère.

Assemblage 2020 : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Tasting notes for the 2020 vintage

The wine displays a brilliant, dense, very dark, almost black colour with dark purple tones, mirroring the perfect ripeness of the grapes and their optimal pH level.
The nose exhibits intense aromas of juicy black fruits, such as wild cherries and blackberries. Elegant floral notes then come through, such as peony and violets. Refined tannins underpin a long-lasting, spherical, voluptuous structure on the palate, while the flavours linger long, bringing a sensation of freshness and harmony.
This vintage displays a seldom-achieved degree of elegance, while the highest levels of purity and precision are reached with this blend of extraordinary Merlot and characterful Cabernet Franc.

2020 blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

CARILLON D'ANGÉLUS
2020

Saint-Emilion

Commentaire de dégustation du millésime 2020

Les vins offrent une belle couleur rubis foncé, brillante.
A la dégustation, des arômes de petits fruits rouges sauvages s'associent à des notes de noyaux de cerise, puis de poivre et d'épices.
En bouche on retrouve, des tannins suaves, veloutés, avec une touche acidulée qui, en fin de dégustation, donne une longueur et une sapidité remarquables.

Assemblage 2020 : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Tasting notes for the 2020 vintage

An attractive, brilliant, dark ruby colour.
Wild red berry fruit aromas mingle with notes of cherry stones, with pepper and spices coming through.
Smooth, velvety tannins on the palate with a pleasant tang which in the finish provides length of flavour and amazing sapidity.

2020 blend: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

ANGELUS

FICHES TECHNIQUES
TECHNICAL DATA

Surface totale du domaine	52 ha
Présidente Directrice Générale	Stéphanie de Boüard-Rivoal
Vinificateur œnologue	Hubert de Boüard de Laforest
Directrice Technique œnologue	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
Responsable du Chai Carillon coordinateur technique recherche et développement	Benjamin Laforêt

Total surface area	52 hectares (128 acres)
CEO	Stéphanie de Boüard-Rivoal
Winemaker and Œnologist	Hubert de Boüard de Laforest
Technical Manager and Œnologist	Emmanuelle d'Aligny-Fulchi
Carillon winery manager and R & D technical coordinator	Benjamin Laforêt

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

Superficie	27 hectares
Situation	Coteau sud de Saint-Emilion, sur le fameux « pied de côte »
Sols	Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteau
Densité de plantation	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
Encépagement	53 % Merlot, 47 % Cabernet Franc
Âge moyen des vignes	38 ans
Taille	girondine en majorité, adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied, dans le plus grand respect du trajet de sève
Vinificateur Œnologue	Hubert de Boüard de Laforest
Vinifications	en cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°c sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins, de 4 jours à une semaine - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28 °c - Macération post fermentaire à 26-28°C, de 1 à 3 semaines
Entonnage	dès l'écoulage
Élevage	de 20 à 22 mois - en barriques de chêne français neuves, avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs ; et - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé « A »

Surface area	27 hectares (66 acres)
Location	South-facing slope of Saint-Emilion, on the famous "foot of the slope"
Soils	Clay-limestone on the upper part; clay, sand and limestone as the slope goes down
Density of plantation	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
Grape composition	53% Merlot, 47% Cabernet Franc
Average age of the vines	38 years
Pruning	Mostly Double Guyot "Bordelaise", adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
Winemaker and Œnologist	Hubert de Boüard de Laforest
Vinifications	In oak and stainless steel vats for the Merlot, in concrete vats for the Cabernet Franc - A cold soak at 8°C for some vats, depending on the characteristics of the grapes, for 4 days to one week - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration at 26 to 28°C, for 1 to 3 weeks
Barrel-filling	as the wine is run off the skins
Ageing	from 20 to 22 months - in new fine-grain French oak barrels with medium char for the Merlot and a part for the Cabernet Franc; - in 30hl foudres for some of the Cabernet Franc, selected for the especially subtle character of its aromas

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

Superficie et sols	18 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : - une partie d'argiles froides et tardives, - une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes, - une partie sur des sols plus drainants et plus précoces
Densité de plantation	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
Encépagement	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Taille	girondine en majorité, mais adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied dans le plus grand respect du trajet de sève
Vinificateur Œnologue	Hubert de Boüard de Laforest
Vinifications	en cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité - Macération pré-fermentaire à 8°c - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°c - Macération post fermentaire à 26-28°C, de 1 à 3 semaines
Entonnage	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
Élevage	16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin

CARILLON D'ANGÉLUS

Saint-Emilion

Surface area and soils	18 designated hectares (42 acres), the plots of which are planted on 3 types of soils: - one made up of cold, late-ripening clay, - one made up of warmer clay, sand and limestone, - one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
Density of plantation	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
Grape composition	90% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon
Pruning	Mostly Double Guyot "Bordelaise", but adapted according to the age, vigour and structure of each vine, carefully respecting the flow of the sap.
Winemaker and Œnologist	Hubert de Boüard de Laforest
Vinifications	In inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction using gravity-flow - A cold soak at 8°C - Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C - Post-fermentation maceration at 26 to 28°C, for 1 to 3 weeks
Barrel-filling	50% as the wine is run off the skins and 50% after the malo-lactic fermentation
Ageing	16 months in fine-grain French oak barrels with medium char, of which 60% are new and 40% second-fill barrels

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

A Angélus, les terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent.

Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement en conversion vers l'agriculture biologique et nos certifications HVE3 et ISO14001.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

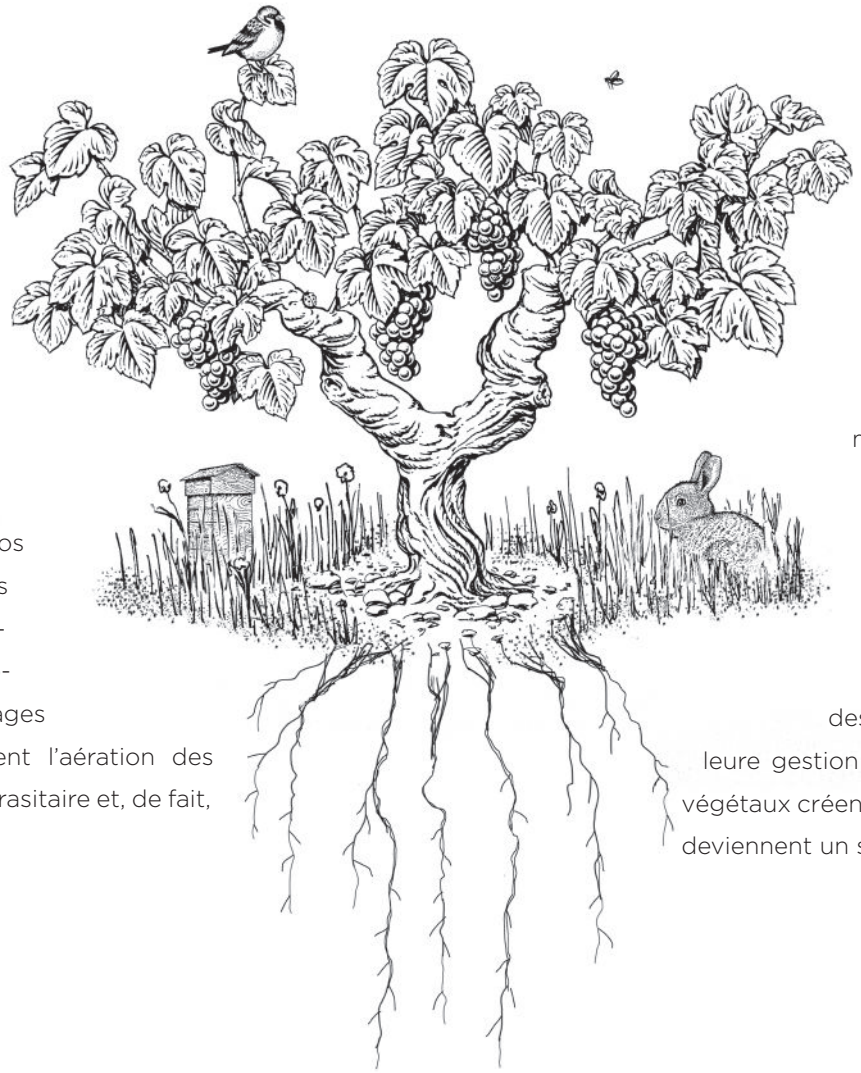
—

La plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles et dans les vignes délimite le parcellaire, favorise l'infiltration des eaux de pluie et structure les sols en retenant les terres, et en limitant l'érosion, protégeant ainsi les cours d'eau. Ces haies et ces arbres, formidables niches écologiques, apportent au vignoble un relief propice aux chauves-souris, des fleurs mellifères, des abris pour nombres d'oiseaux, marquant ainsi l'empreinte du vignoble sur son territoire. Cette biodiversité limite naturellement la prolifération des ravageurs de la vigne, permettant de réduire les intrants et d'obtenir des raisins de qualité aux équilibres optimum.

DES PRATIQUES SUR MESURE

—

L'amélioration constante de nos modes de taille respectant les flux de sève, l'adaptation de la charge au pied et la réduction des plaies de taille assurent à la fois un allongement de la durée de vie de nos vignes, une réduction de la pression des ravageurs et également des maturités et des équilibres idéaux pour nos raisins.
La lutte prophylactique est au cœur de nos pratiques, avec des travaux en vert assurés précocement par des équipes formées, sensibilisées et engagées. Des épamprages adaptés préparent la taille d'hiver, des effeuillages et éclaircissages précoces et ciblés assurent l'aération des grappes, permettent de réduire la pression parasitaire et, de fait, la quantité d'intrants.



FAIRE VIVRE LES SOLS

—

La structuration de nos sols est optimisée par le travail de l'enherbement du rang sous forme de couverts végétaux semés ou spontanés. Ces couverts permettent un décompactage des sols en profondeur sans avoir recours à des outils mécaniques. Leur système racinaire, en aérant les sols, en enrichit la biodiversité, fournit une partie de l'azote aux vignes et soutient le développement des mycorhizes.

Ils permettent également de conserver l'humidité en surface et, en limitant l'érosion des sols et le ruissellement, assurent une meilleure gestion de la ressource en eau. Enfin, ces couverts végétaux créent une véritable niche écologique de surface et deviennent un support de vie aérienne entomologique.

IN SUPPORT OF A SUSTAINABLE VINEYARD

At Angélus, the terroirs are the result of a perfect balance between climate, soils, water reserves, vines and the people working there.

Maintaining this balance, preserving the long-term future of the vineyard and its environment, optimising resources and enhancing biodiversity are central to our daily work.

It was this concern for the environment that led us to commit to organic farming conversion and HVE3 and ISO14001 certification.

ENHANCING BIODIVERSITY

—

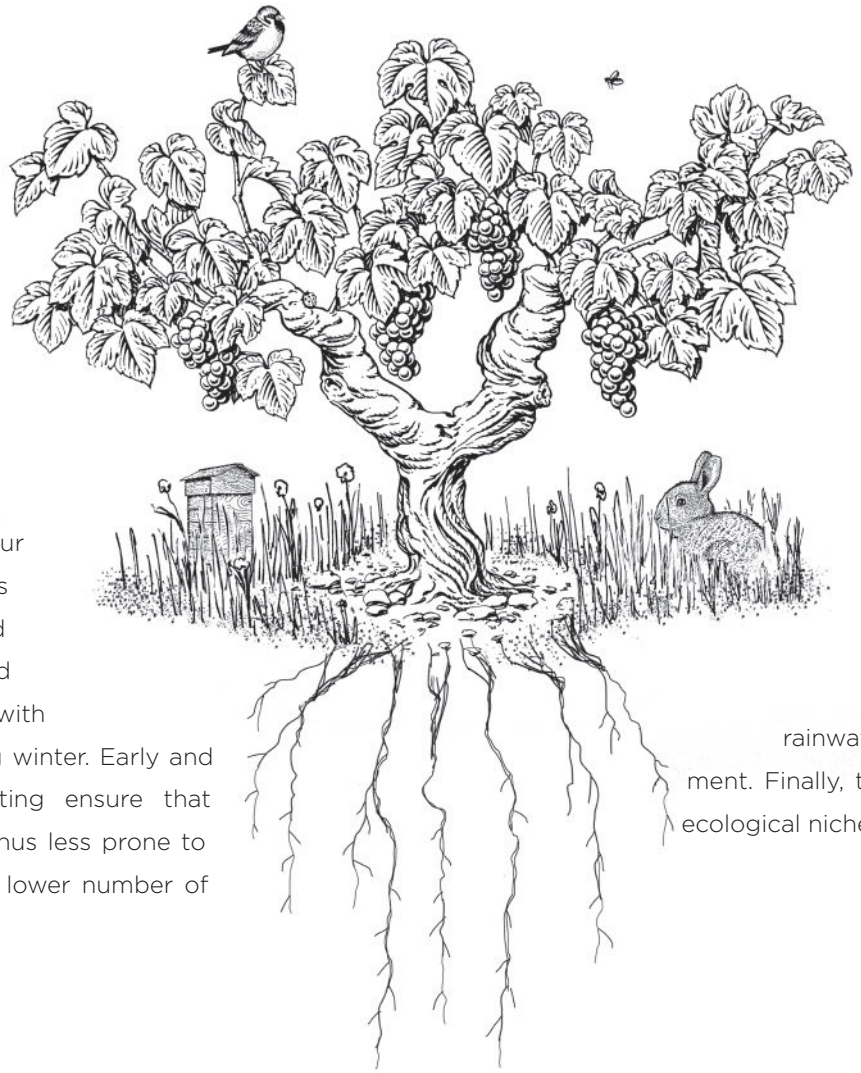
Planting hedgerows and trees around our vineyard plots, and within the vines themselves, helps mark out the different plots, favours the infiltration of the soils by rainwater and structures the soils by holding back the earth and reducing erosion, while at the same time protecting ditches and streams. These hedgerows and trees, which are wonderful ecological niches, bring to the vineyard a natural vegetal contrast favoured by bats and melliferous flowers and offering shelter to numerous birds, thus marking the vineyard's impact on its surrounding lands. This biodiversity limits in a natural way the proliferation of vine pests and enables the amount of treatments to be lowered and at the same time high quality grapes with optimal balances to be produced.

INDIVIDUALISED VINEYARD PRACTICES

—

The continual improvement in our pruning methods, taking into account sap flow in the vines, adapting crop loads to each vine, and reducing pruning wounds on the plants, ensures greater longevity for our vines, reduced vine pest pressure, and also ideal ripeness levels and balances for our grapes.

Vine disease prevention is central to our vineyard management. During the early stages of the vine cycle, vine canopy work is carried out by our trained, mindful and committed teams. Careful de-suckering work is done with a view to the future pruning in the following winter. Early and vine-by-vine de-leafing and green harvesting ensure that the grape bunches are well ventilated and thus less prone to vine pest pressure, which in turn leads to a lower number of treatments.



BRINGING LIFE TO THE SOILS

—

Enhanced soil structuring is achieved by growing cover crops in the vineyard rows. These are either seeded or spontaneous vegetal cover crops. They help the soils to de-compact at depth without requiring the use of mechanical ools. The vines' rooting system aerates the soils and thereby enhances biodiversity, bringing some of the nitrogen to the vines and supporting the development of mycorrhizas. They also enable moisture on the soil's surface to be preserved; and by limiting soil erosion and the flowing away of rainwater they offer better water resource management. Finally, these cover crops create a real ground-level ecological niche supporting airborne insect life.

SUIVEZ
NOTRE ACTUALITÉ

@chateauangelus

ANGELUS

Château Angélus 33330 Saint-Emilion
angelus.com