

ANGELUS



LE MAJESTUEUX



Millésime 2022

CHÂTEAU ANGELUS

2022

Saint-Émilion Grand Cru

Ce millésime n'est pas seulement inédit, il est extraordinaire, au sens le plus littéral du terme. Nous l'avons baptisé le « Majestueux » car ses caractéristiques exceptionnelles le propulsent dans un autre registre ; hors-normes.



Après un hiver doux et sec, le débourrement est précoce et accompagné de gelées, endiguées par une lutte adaptée sur l'ensemble du vignoble. S'ensuit un printemps doux entrecoupé d'orages apportant à la vigne et aux sols la juste quantité d'eau. La nouaison se fait rapidement dans d'excellentes conditions, annonciatrice d'un millésime généreux. Quand l'été arrive, chaud et sec, un important travail de modulation des couverts végétaux nous permet de maintenir la fraîcheur et l'humidité des argiles jusqu'à la fin du mois d'août, malgré les températures élevées. La vigne ne manque jamais d'eau pendant l'été puis, à la fin du mois d'août, deux orages nocturnes viennent soulager la plante.

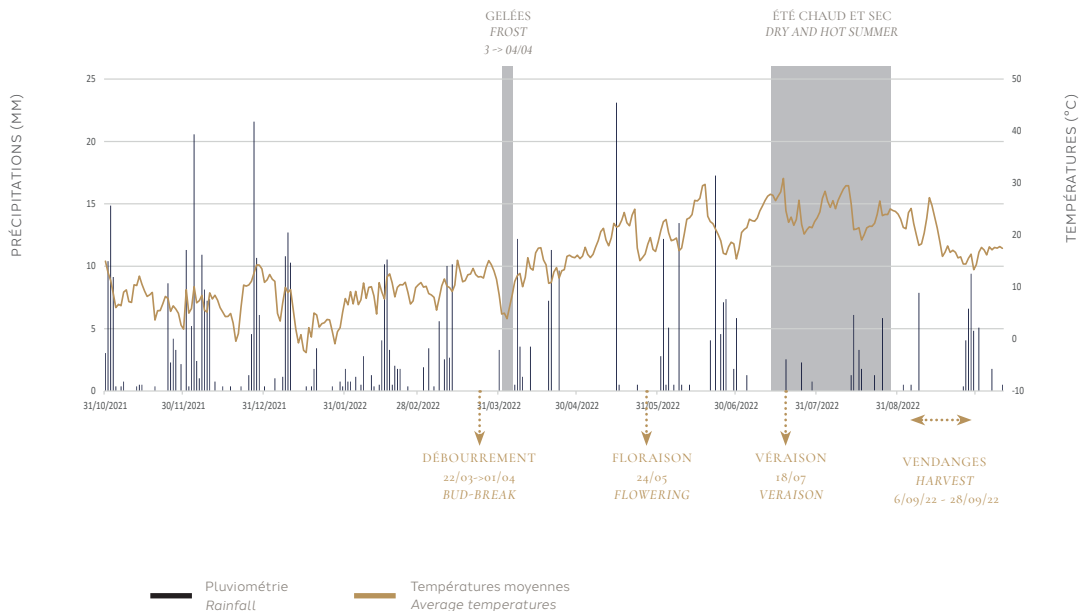
Cet été 2022 ressemble étonnamment aux grands étés d'après-guerre, qui ont signé des millésimes exceptionnels, 1945, 1947 ou 1949. À la mi-octobre, la vigne, cette plante méditerranéenne étonnante, était toujours d'un vert soutenu, démontrant ainsi sa parfaite adaptation sur les grands terroirs viticoles.

La robe est vive, profonde, dense, couleur violette, le disque est pourpre, tirant vers le violet foncé. Les arômes ont été préservés tout au long de la vinification et s'étendent sur une vaste palette de fruits noirs frais, un côté floral intense rappelant la violette. La bouche – suave, juteuse, mais aussi délicate et précise – est marquée par la grande fraîcheur et la verticalité du Cabernet Franc. Le bois déjà très intégré s'efface au bénéfice d'un fruit mûr, craquant et sapide. La finale longue et épicée, tramée sur des tanins serrés et soyeux, s'étire longuement et semble ne jamais devoir s'arrêter. Ce millésime riche d'une grande salinité, complexe, tout en tension et fraîcheur révèle la capacité hors-normes des terroirs d'Angelus à s'adapter à l'adversité climatique.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDANGES du 6 au 28 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES



POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos 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 vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com