

ANGELUS



MILLÉSIME
2022





LE MAJESTUEUX
2022

« 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. Jamais peut-être dans l'histoire du Domaine nous n'avons approché d'aussi près l'idéal d'excellence qui nous guide et nous inspire.
2022 échappe à toute comparaison ; il s'impose, en majesté.

Il est la version la plus aboutie du savoir-faire historique de notre Domaine mais aussi le fruit d'un travail de grande précision sur nos précieux terroirs. C'est avec ce millésime que le travail d'analyse mené depuis des décennies sur nos Cabernets Francs porte ses fruits les plus éclatants. Sur le terroir exceptionnel d'Angelus, les Cabernets Francs ont fait preuve d'une résistance inédite à la sécheresse qui leur a permis de conserver un degré de fraîcheur, d'énergie et de tension remarquables.

Un travail qui se traduit dans le vin dont la pureté et la richesse aromatiques, la minéralité, la profondeur et la résonance tellurique offrent une expérience hors du commun – des sensations et des émotions qui semblent appartenir à une autre dimension. »

« This vintage isn't just unprecedented, it's extraordinary, in the most literal sense of the word. We've named it the Majestic vintage, since its outstanding characteristics propel it into another domain, an unparalleled one. Perhaps never before in the history of the estate, have we come so close to the ideal of excellence that guides and inspires us.

2022 is beyond all comparison. It imposes itself majestically.

This is the most accomplished version of the historic savoir-faire of our estate. But it is also the result of the work of great precision performed across our precious terroirs. It's with this vintage that the analysis work conducted over decades on our Cabernet Franc has borne the most spectacular fruit. On the outstanding terroir of Angelus in 2022, the Cabernet Franc displayed exceptional resilience during the drought conditions, which enabled it to maintain a remarkable degree of freshness, energy and tension.

The work shone through in the wine, whose purity, aromatic richness, minerality, depth and telluric resonance offer an unparalleled experience, providing sensations and emotions which seem to belong to another dimension. »



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 sans pour autant créer une forte pression parasitaire.

La pousse de la vigne est régulière et la floraison arrive sur un climat très favorable associé à une plante en pleine possession de ses capacités nutritives. La nouaison se fait rapidement dans d'excellentes conditions, annonciatrice d'un millésime généreux.

After a mild and dry winter, bud-break in the vines took place at an early date and during a period of spring frosts, which were kept at bay by carefully-adapted anti-frost strategies across the whole of the vineyard. A mild spring followed with intermittent rainstorms which delivered just the right amount of water to the vines and soils without at the same time creating high fungal disease pressure.

Vegetation growth advanced smoothly, and the flowering process occurred in very favourable weather conditions with the vines at full nutrient capacity. Fruit set went quickly and in excellent conditions and promised an abundant crop.

Quand l'été arrive, chaud et sec, un important travail de modulation des couverts végétaux nous permet, par broyage et paillage, de limiter l'évaporation des sols et de maintenir la fraîcheur et l'humidité des argiles jusqu'à la fin du mois d'août, malgré les températures élevées.

Pendant ce temps, la véraison puis la maturation se font en douceur sur les Merlots et les Cabernets Francs. La vigne ne manque jamais d'eau pendant l'été puis, à la fin du mois d'août, deux orages nocturnes apportent un cumul d'une vingtaine de millimètres venant soulager la plante, recharger les sols et nous rassurer quant à l'évolution des maturités au mois de septembre.

When the hot, dry summer weather arrived, substantial adjustments were made to the cover crops in the rows, entailing the adding of shredded prunings and mulches, which enabled soil water evaporation to be kept down and the moisture and cool temperatures of the clay soils to be maintained up till the end of August, in spite of the high temperatures.

In the meantime, the veraison and the subsequent ripening process for the Merlot and Cabernet Franc developed gradually and smoothly. The vines never lacked water throughout the summer, and at the end of August, two night-time storms brought a total of twenty millimetres of rain, which provided some relief for the vines and replenished the soils. We were thus reassured that the ripening process could continue unhindered into September.



Après de nombreuses dégustations de raisin dans chacune des parcelles, nous démarrons, le 6 septembre, le ramassage des Merlots aux pellicules épaisses, aux baies gonflées de jus et aux pépins mûrs et aromatiques. S'ensuivent, à partir du 20 septembre, les Cabernets Francs, exceptionnels cette année avec des pellicules extrêmement aromatiques, des premiers jus frais et fermes avec des pH aux environs de 3.65, et des alcools maîtrisés.

After numerous samplings of the grapes in each of the estate's plots, we began the harvest on 6th September with the picking of the Merlot, which had thick skins and tightly swollen berries full of juice and ripe aromatic pips. The Cabernet Franc followed from 20th September. These grapes were of outstanding quality this year; their skins were amazingly aromatic, while the first juices were fresh and firm with pHs of around 3.65 and carefully controlled potential alcoholic degrees.



*LA BOUCHE EST RICHE,
MAJESTUEUSE, AVEC UNE ÉNERGIE
ET UNE TENSION ANNONCIATRICES
D'UN TRÈS GRAND MILLÉSIME.*

Après une macération longue à froid, les premiers jus démarrent leur fermentation. Ils se révèlent intensément noirs et de couleur violette, la couleur arrive très rapidement, et les composés aromatiques aussi. Les premiers jus de Merlots présentent une concentration aromatique de cerise noire, de mûre, et de fruit noir sauvage frais. La bouche est riche, majestueuse, avec une énergie et une tension annonciatrices d'un très grand millésime.

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.

After a long, pre-fermentation cold soak, the first juices began their fermentation. They very quickly took on an intense black hue with purple tones, while the aromatic components came through with the same speed. The first Merlot juices offered concentrated aromas of black cherries, blackberries and fresh wild black fruits. The palate was rich, majestic in style and showed an energy and tension that promised an outstandingly great vintage.

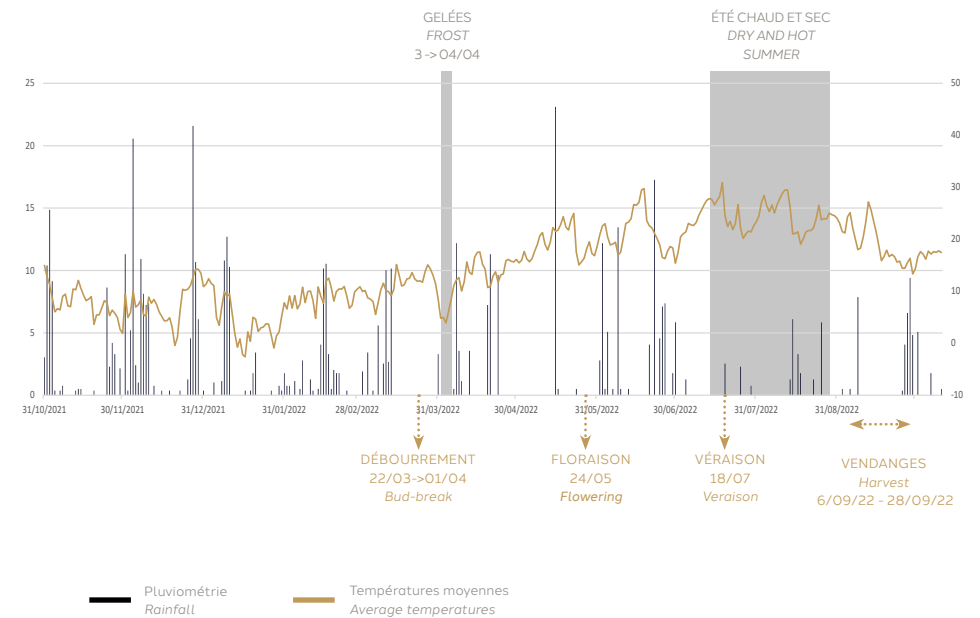
The summer of 2022 bore an incredibly close resemblance to those great summers that followed the Second World War, and which produced the outstanding 1945, 1947 and 1949 vintages. In mid-October, the vine, that astonishing Mediterranean plant, still displayed a deep green colour, demonstrating its perfect adaptation within the great vine-growing terroirs.





CONDITIONS CLIMATIQUES

LA COMBINAISON DES ARGILES DE NOS TERROIRS ET D'UN IMPORTANT TRAVAIL SUR LES COUVERTS VÉGÉTAUX A PERMIS À LA VIGNE DE NE JAMAIS MANQUER D'EAU ET DE PORTER UNE VENDANGE ABONDANTE ET MAGNIFIQUE À TRAVERS CET ÉTÉ CHAUD ET SEC QUI N'EST PAS SANS RAPPELER LES GRANDS MILLÉSIMES D'APRÈS-GUERRE QUE SONT 45, 47 ET 49.



The combination of our terroirs' clay soils and important work carried out on our cover crops in the vineyard rows enabled the vines to grow without ever lacking water and produce abundant and magnificent fruit throughout the whole of this hot, dry summer, which was not unlike the great post-war vintages of 1945, 1947 and 1949.





CHÂTEAU ANGELUS

2022

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2022

La robe est vive, profonde, dense, couleur violine, 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 2022 : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

TASTING NOTES FOR THE 2022 VINTAGE

The wine exhibits a lively, deep, dense, dark purple colour. The aromas were carefully preserved throughout the vinification process and display a vast array of fresh black fruits and an intensely floral side reminiscent of violets.

Smooth and juicy but also delicate and precise on the palate, the 2022 reveals the hallmark freshness and verticality of the Cabernet Franc.

The oak is already well-integrated, allowing crisp, flavoursome ripe fruit to come to the fore. A long and spicy finish, underpinned by silky, tight-knit tannins. The wine's flavours linger long in the mouth, seemingly never wanting to end.

This vintage is rich in salinity and complex and has great tension and freshness. It shows the immense capacity of the Angelus terroirs to adapt to climate adversity.

2022 blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Superficie</i>	30 hectares
<i>Situation</i>	Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux "pied de côte"
<i>Sols</i>	Argilo-calcaire
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	53 % Merlot, 46 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<i>Âge moyen des vignes</i>	39 ans
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vendanges</i>	Ramassage en fonction de la dégustation, pour une condition de maturité optimale
<i>Vinifications</i>	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 28-30°C, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	Dès l'écoulage
<i>Élevage</i>	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 - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouïard de Laforest



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Surface area</i>	30 hectares (66 acres)
<i>Location</i>	South-facing slope of Saint-Émilion, on the famous "foot of the slope"
<i>Soils</i>	Clay-limestone
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	53% Merlot, 46% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<i>Average age of the vines</i>	39 years
<i>Pruning</i>	Respectful of the flow of the sap, adapted to the vigour of the grape variety and to the soil-type
<i>Harvesting</i>	Picking date according to berry sampling for optimal ripeness
<i>Vinifications</i>	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 28 to 30°C, for 1 to 3 weeks
<i>Barrel-filling</i>	As the wine is run off the skin
<i>Ageing</i>	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.
<hr/>	
<i>Totale surface area</i>	85 ha (210 acres), including 55 hectares in Saint-Émilion
<i>Winemaker and Oenologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

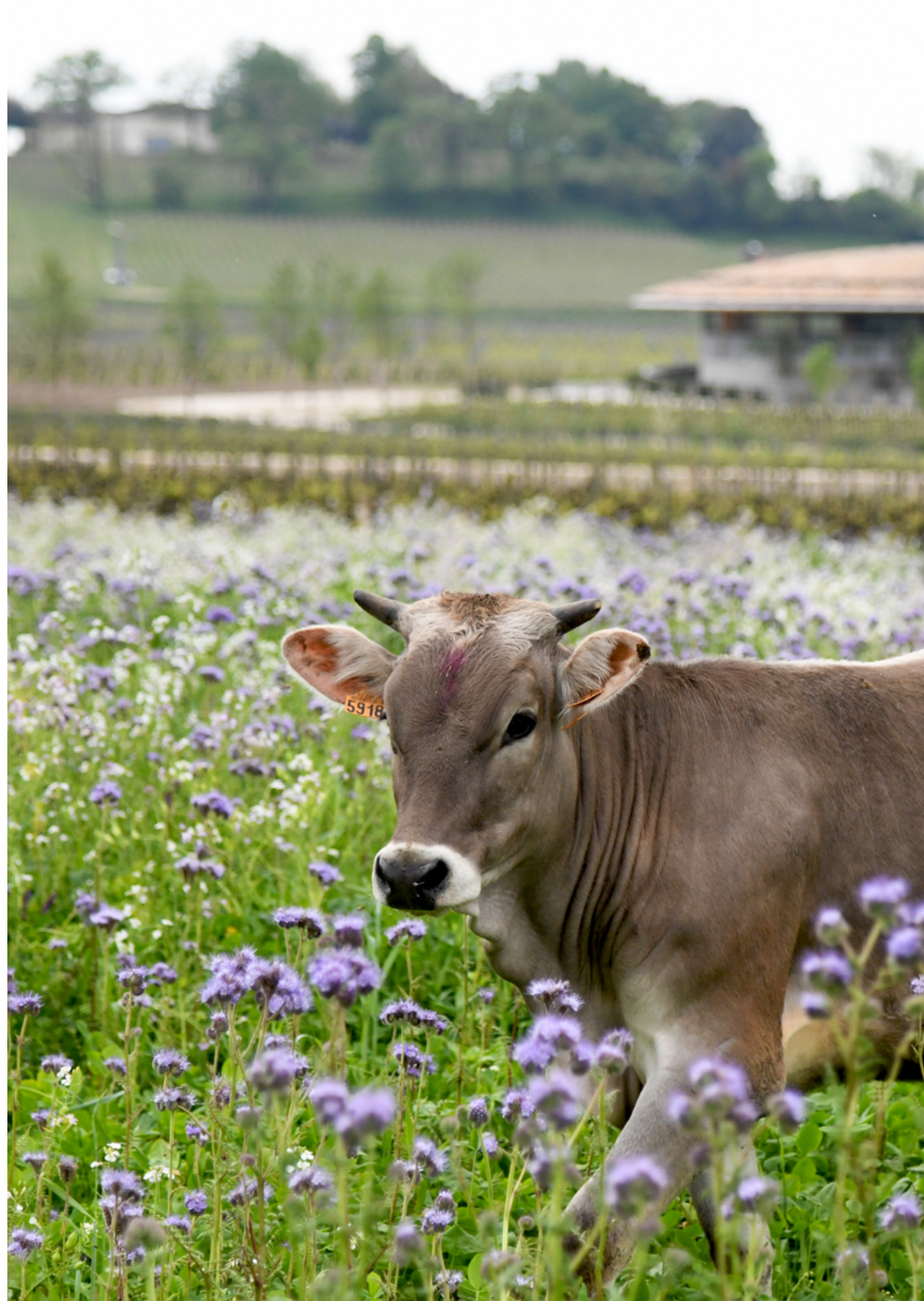
In support of a sustainable vineyard

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.

À l'initiative de Stéphanie de Boüard-Rivoal, le projet d'une ferme a vu le jour en 2022. Véritable trait d'union entre l'activité viticole du domaine et les restaurants, la ferme concrétise les valeurs d'Angelus, sur le plan du développement durable, de la préservation de la biodiversité comme du partage du patrimoine naturel et culturel.

At Angelus, 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. This concern for the environment gave rise to our commitment to virtuous and responsible farming.

At the instigation of Stéphanie de Boüard-Rivoal, the farm project was initiated in 2022. It provides a real link between the estate's wine growing activity and the restaurants and reinforces the values of Angelus on both sustainability and biodiversity preservation levels, as well as in the sharing of a natural and cultural heritage.



FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.
Décompactage naturel des sols.
Développement des mycorrhizes.
Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

BRINGING LIFE TO THE SOILS

*Grass cover crops in the rows.
Natural de-compacting of the soils.
Mycorrhizal development.
Ecological surface nests and support for airborne insect life.*

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.

ENHANCING BIODIVERSITY

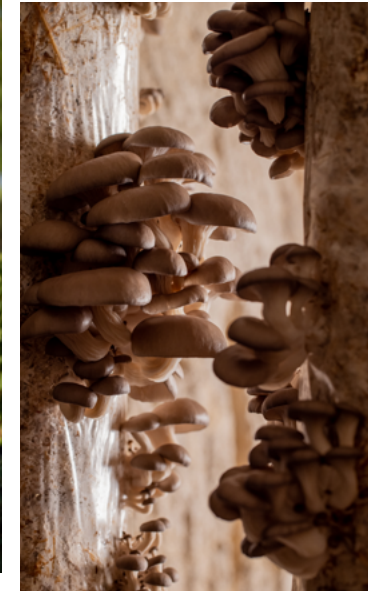
*Planting hedgerows and trees around our vineyard plots.
Limiting inputs and proliferation of pests.
Establishment of polyculture.*

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.
Lutte prophylactique.
Epamprage adapté.
Effeuilages et éclaircissage précoces.

INDIVIDUALISED VINEYARD PRACTICES

*Pruning methods that respect the flow of the sap.
Spraying to prevent disease.
Adapted thinning-out of shoots.
Early de-leafing and crop thinning.*







ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com