



CARILLON



d'ANGELUS

2023

CARILLON D'ANGELUS

2023

Saint-Émilion



穏やかな春は、定期的な降雨に見舞われた結果「べと病」が猛威を振るい、ブドウ生産者にとっての大きな試練となりました。こうした絶え間ない重圧のため、私たちは、収穫にこぎつけるべく、そして十分な成熟を促すべく、機械的かつ予防的な手入れ作業を強いられました。やがて、寛大なミレジムを約束するかのような、開花に理想的な、乾燥した晴天の日々が続きました。涼しく、時おり夕立ちの降る夏の間、ブドウ畑には十分な太陽光と水が供給されました。厳格かつ不断の予防措置が施されたことで、病の脅威は完璧にコントロールされました。

数週間、ブドウの味を確認しながら、運命の収穫の日が訪れるのを待ちました。パーセル（区画）ごとに、最適な熟成度と完璧なバランスのブドウを収穫し醸造できるよう、メルロの収穫作業は9月14日から同月25日まで続けられました。

果皮が厚く、複雑なアロマを持った完熟のカベルネ・フランについては、9月25日から10月2日にかけて、収穫に最適な条件をクリアした果実を少しずつ収穫しました。

#### テイastingノート

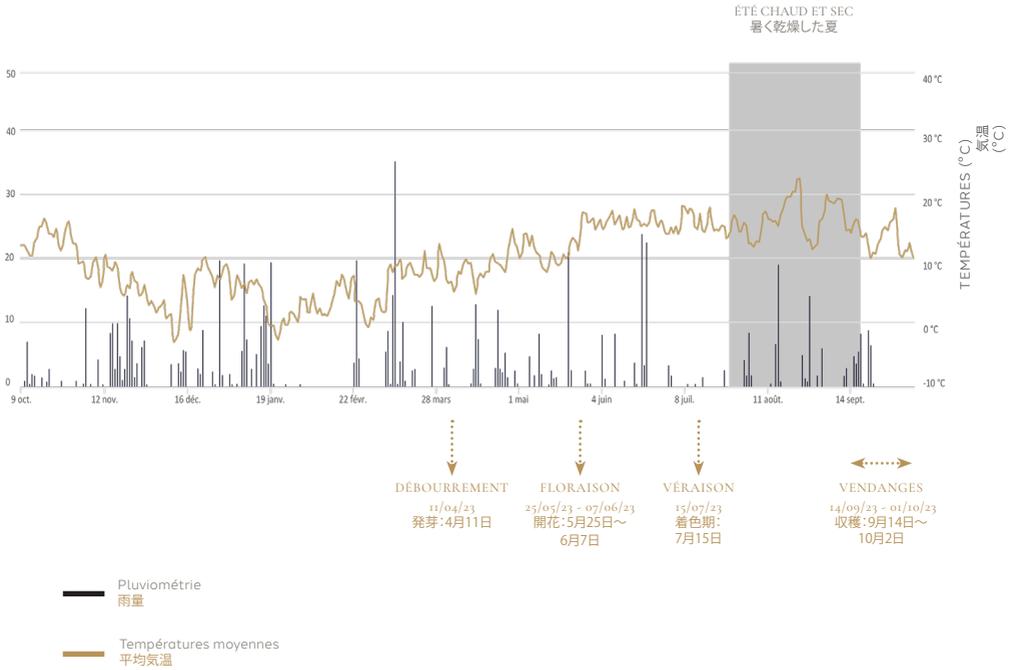
生き生きと輝くローブ。フレッシュで複雑なレッドフルーツの香りがスパイシーでフローラルなデリケートなノートにより際立つ。口に含むと、メルロのバランスの取れたテンションが広がる。

エネルギッシュでアロマティック、洗練されたタンニンの爽やかさにあふれた大いなるファイナルの長い余韻が続く。

アッサンブラージュ メルロ90%、カベルネ・フラン10%

ぶどうの収穫 9月14日～10月2日

# 気候条件



# CHAI CARILLON イノベーションと環境



技術、環境、美審の観点から熟考を重ねたワイン醸造所は、最高の設備を整えた近代的な醸造所となりました。

3,30ヘクタールの土地にそびえたつ4400m<sup>2</sup>の建物は、半階が地下に埋まった構造で、屋上緑化を採用。屋内には、光学選別機によるぶどうの搬入スペースをはじめ、ワイン醸造発酵タンク、マロラクティック発酵のための醸造スペース、樽熟成スペースを完備しています。将来的には、瓶詰めとラベル貼りの工程ラインも導入予定です。

醸造スペースには、ホイストクレーンによるエレベーター型タンク投入システムを完備した18台の逆円錐型タンクを設置。100%グラヴィティー・フローの工程となっています。

窒素ガスジェネレータにより常時ワインを保護し、ワイン醸造時や樽熟成時のぶどうの酸化を防ぎます。

また、新施設の稼働に必要な電力の一部は、建物に設置されたソーラーパネルにより自家生産しています。

この建物は、フランスのHQE(高環境品質基準)に相当する、イギリス建築物環境性能認証制度であるBREEAMより認証を受けています。

カリヨン・ダンジェリウスは、ブドウ樹からワインセラーの厳格な管理やパフォーマンス改善、そしてブドウ栽培技術から新たな技術の発明に至るまで、積極的な研究開発に取り組んでいます。

**ANGELUS**

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com