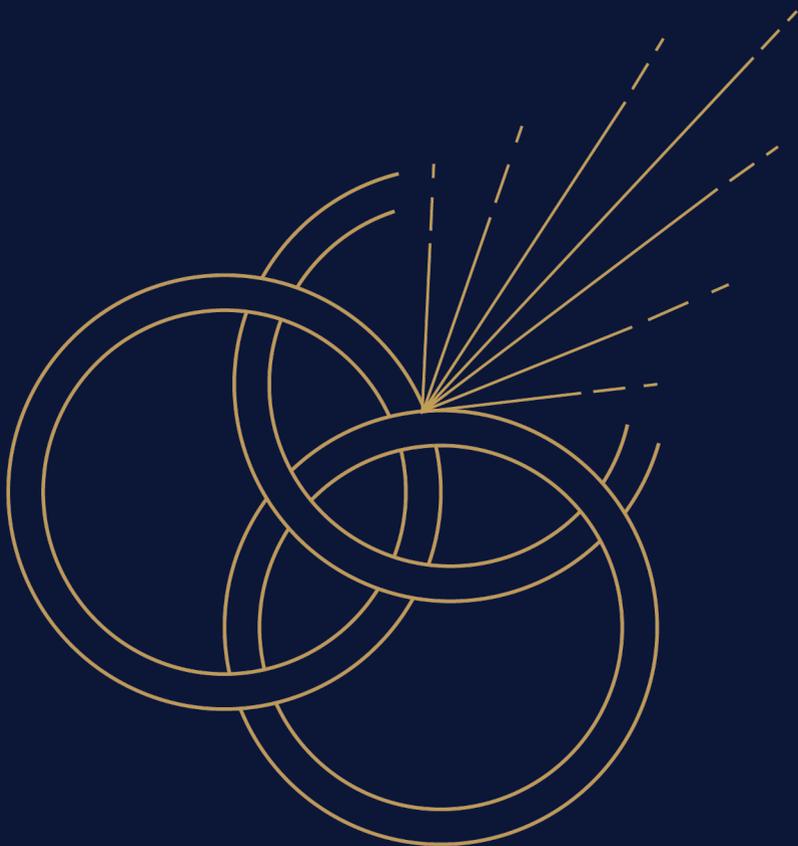


ANGELUS



L'AFFRANCHI  
2023

CHÂTEAU ANGELUS

2023

Saint-Émilion Grand Cru

「ラフランシ」は、アンジェリュスのアイデンティティを表現したワイン。  
バランス豊かで、張りがあり、フレッシュで、調和的。  
偉大なる古典的スタイルを保持しながらも、真のエレガンスと純粹さにあふれています。



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。

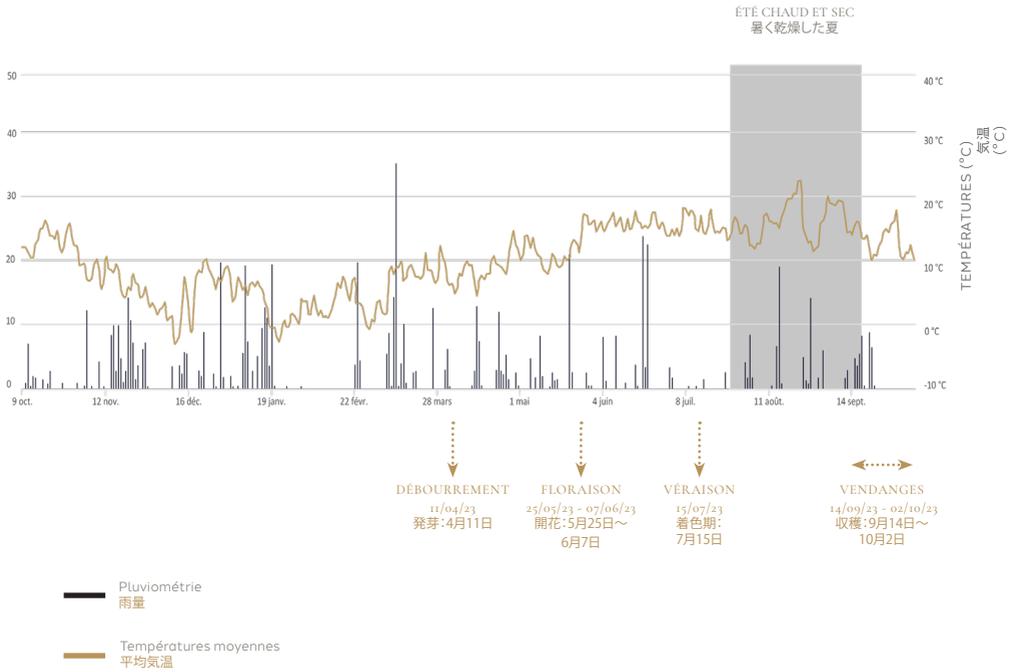
#### テイastingノート

ローブは輝き、紫色で、非常に濃厚。このミレジムのアロマや特徴は、収穫からエクラーージュまでしっかりと保たれた。最初に香り立つのは、フローラル香、そしてブラックベリーの弾けるような香り。空気に触れることで複雑となり、やがてミネラル感あふれるグラファイト（黒鉛）と僅かなミント香を感じる。口に含むと、カベルネ・フランの特徴であるスパイシーさにより際立ったフレッシュでパワフルなアタックが広がる。すでに「グラン・ヴァン（偉大なるワイン）」の名に恥じないワインを支えるのは見事に取り込まれた控え目なオーク。長く続く余韻は、このミレジムを特徴づけるフレッシュさ、酸味、エアリーなタンニンによってもたらされ、緊張感と偉大なエレガンスに満ちあふれている。

アッサンブラージュ メルロ60%、カベルネ・フラン40%

ぶどうの収穫 9月14日～10月2日

# 気候条件



## 持続可能な ブドウ畑のために

アンジェリユスのテロワールは、気候や土壌、貯水量、そしてブドウ樹とそれを手入れする人たちの完璧なバランスの成果です。このバランスを維持し、ブドウ畑やその環境を永続させ、リソースを最適化し、生物多様性を促進すること。それが私たちに課された日常的な仕事です。こうした環境への配慮により、環境にやさしい責任ある農法への取り組みが誕生しました。

### 土壌に命を吹き込む

カバークロープによる畝の雑草対策。  
天然土壌の団粒化菌根菌の促進。  
昆虫の空中生活を支える地表の生態的地位(ニッチ)

### 個別に対応したお手入れ

樹液の流れを遵守した剪定  
病気の予防措置  
適切な刈り込み  
早い時期の除葉と間引き

### 生物多様性の促進

パーセルを囲んだ低木や木の植樹  
投入剤の制限、害虫の拡散防止  
ポリカルチャーの実施



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion  
angelus.com