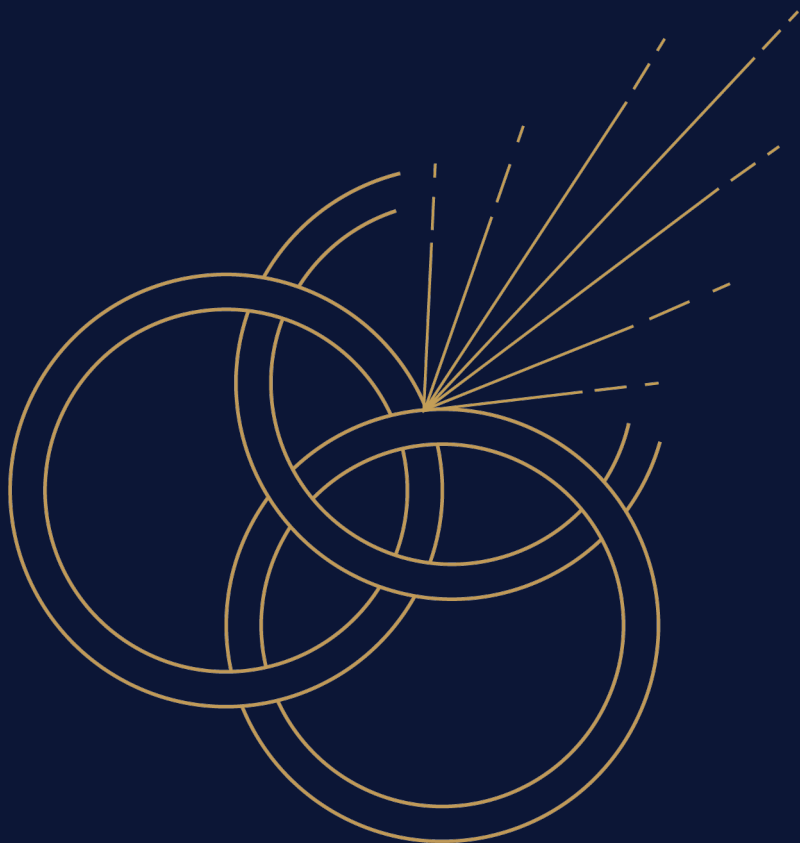
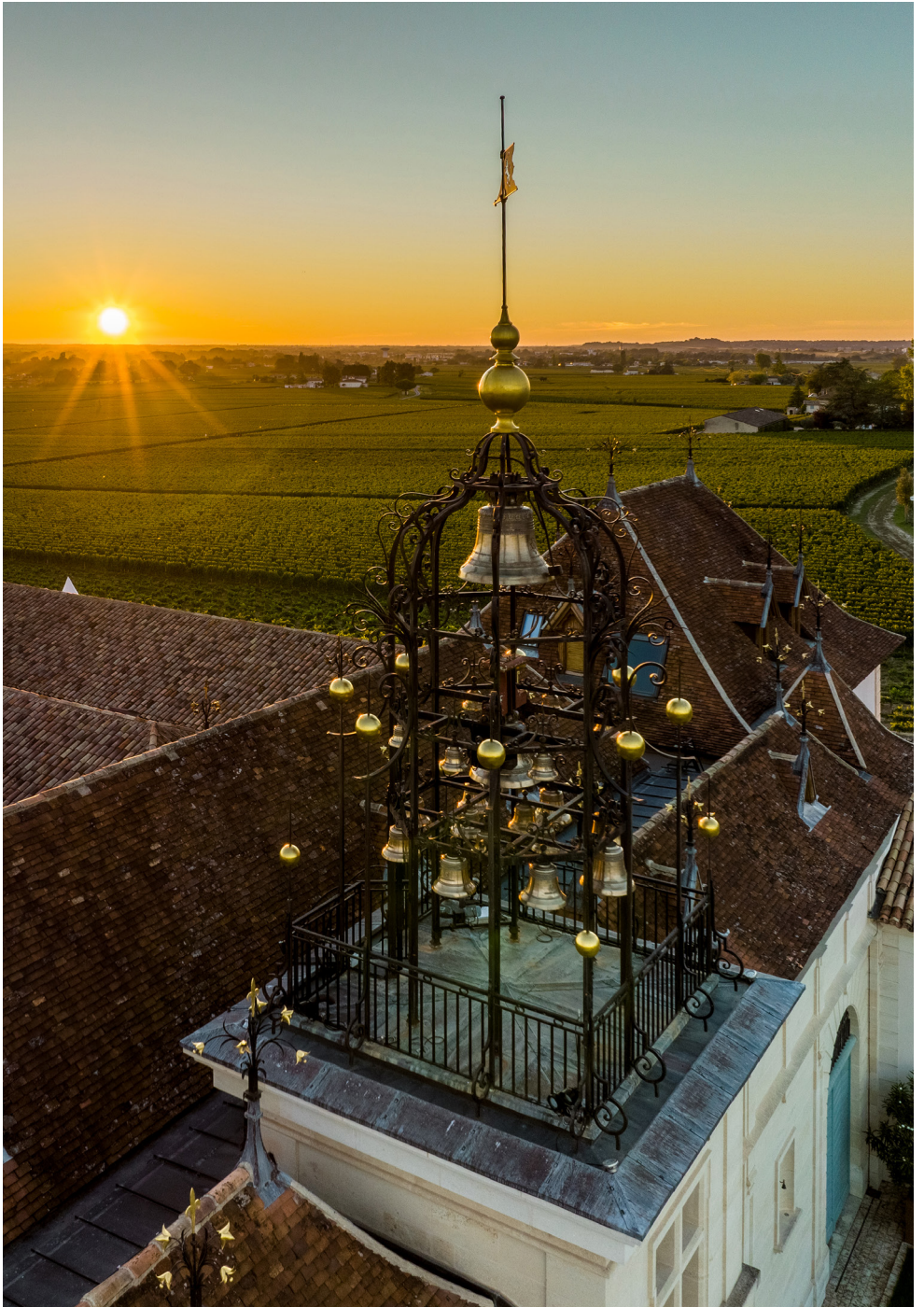


ANGELUS



L'AFFRANCHI
2023







L'AFFRANCHI
2023

Nous avons nommé ce millésime *L'Affranchi*, car sa particularité est directement liée à la climatologie de cette année 2023, qui a souvent pris les équipes à contre-pied et suscité de vives émotions voire, parfois, de l'inquiétude.

Le vignoble a traversé des épisodes pluvieux nombreux et abondants et, autour du 20 août, un pic de chaleur important. Cette année a sollicité comme rarement la capacité d'adaptation, l'agilité et la réactivité des vignerons.

Nous avons pensé un temps à l'appeler « l'enfant terrible » pour exprimer cette idée d'un millésime qui nous a donné un peu de fil à retordre, nous a obligé à nous remettre en question. 2023 a la grandeur, la singularité de ceux qui ne rentrent pas dans le moule, qui prennent des chemins de traverse, mais à la fin, nous surprennent et accomplissent de grandes choses. En nous poussant ainsi dans nos retranchements, en nous demandant de puiser profondément dans nos ressources, 2023 nous a conduit à nous dépasser.

Ce millésime nous a interpellé et le résultat, par son niveau de qualité, a quelque chose de presque inattendu. C'est bien un *affranchi* : *affranchi* des règles communes, des sentiers battus, qui a réussi à nous surprendre.

我们将这个年份命名为“L' Affranchi”，是因为这个年份的特点与2023年的天气条件直接相关。2023年的天气常常搞得酒庄团队措手不及，心情大起大落，有时还颇为担忧。

葡萄园经历了多场丰沛的雨水，8月20日前后还遭遇了一场大热浪。这年对酒农的适应能力、灵活性与反应能力有着前所未有的高要求。

有一段时间，我们曾想用“问题儿童”来命名这年，以表达这是一个给我们添了不少麻烦，还会让我们不断质疑自己的年份。

有些年份虽然不循规蹈矩，又另辟蹊径，却会在最后惊艳到我们，还会取得累累硕果。2023就身具这样的伟大与独特。

就这样，2023将我们推至极致，也需要我们深挖一切资源。2023指引着我们要超越自我。

这个年份向我们发起了挑战。从品质上看，其结果也有些意料之外。这就是一场对自我的解放：打破常规，摆脱旧俗，给我们带来了大大的惊喜。



Le printemps doux, à la pluviométrie régulière, induit une pression mildiou importante qui met les vignerons à rude épreuve. Cette pression constante a imposé un travail mécanique et prophylactique intense pour assurer la récolte et l'amener à terme. S'ensuit une période sèche et largement ensoleillée, propice à une floraison idéale, annonciatrice d'un millésime généreux.

Au cours de l'été, frais et entrecoupé d'orages, la vigne ne manque jamais de lumière ni d'eau ; et grâce à une action préventive rigoureuse et constante, la menace parasitaire est totalement maîtrisée.

春季温和，雨水充沛，爆发了严重的霜霉病，给酒农带来了严峻的考验。这一持续的霉菌压力迫使我们展开密集的机械作业和预防性工作，以确保收成并保证葡萄的生长期能够顺利结束。

夏日天气凉爽，时有雷雨。葡萄树不缺阳光，也不缺水。因持续又严格地展开防御性作业，我们完全控制住了来自寄生虫的威胁。

Les quantités de vendange amenées à véraison sont conséquentes. Vient alors un travail de vendange en vert aussi minutieux que rigoureux, permettant à chaque cep de porter sa juste charge et de l'amener à sa plus belle maturité.

Après plusieurs semaines à déguster des baies, l'instant fatidique se précise et les vendanges des Merlots démarrent le 14 septembre sur les terroirs de N°3 et Carillon d'Angelus. Elles se dérouleront jusqu'au 25 septembre afin de récolter et vinifier chaque parcelle à sa juste maturité et à son parfait équilibre.

转色期时，园中的葡萄数量极大，因此展开了一场细致且严格的绿色采收工作，让每棵葡萄树仅挂上恰到好处的葡萄串数，进而达到最佳的成熟度。

在品尝数周的葡萄果实后，决定性时刻终于来临，美乐的采收于9月14日从金钟三号和小金钟的田块开始，之后结束于9月25日。每个田块上的葡萄都是在获得恰到好处的成熟度及完美的平衡度时才会被采摘下来并加以酿造。



Les Cabernets Francs aux pellicules épaisses, complexes aromatiquement et parfaitement mûrs, sont progressivement ramassés, du 25 septembre au 1^{er} octobre, dans des conditions optimales.

Les premiers jus sont équilibrés, riches, énergiques. Après dix jours de macération pré-fermentaire à froid – permettant une extraction douce et maîtrisée –, la richesse aromatique des baies prometteuses se révèle, soutenue par une couleur intensément violine.

品丽珠果皮厚实，香气繁复且完美成熟。9月25日至10月1日间，在艳阳天下，我们逐步收获了品丽珠。

第一批果汁平衡、丰富，活力四射。在经过十天的发酵前冷浸后（以进行温和且受控的提取），果实中前途无量的芳香浓郁度逐渐显露出来，还呈现出十分浓烈的紫色。





*L'AFFRANCHI EXPRIME L'IDENTITÉ D'ANGELUS :
ÉQUILIBRE, TENSION, FRAÎCHEUR, HARMONIE,
AVEC SON STYLE EMPREINT D'UN GRAND CLASSICISME,
D'UNE RÉELLE ÉLÉGANCE, D'UNE VRAIE PURETÉ.*

“‘解放自我’诠释出了金钟的典型特征：平衡、张力、清爽、和谐，深刻的经典、真正的优雅与真实的纯净构筑其风格。”

La bouche, tendue, fraîche et longue des premiers jus en fermentation, est annonciatrice d'un millésime plein de promesses, comme un insolent pied de nez à une météo printanière si capricieuse.

Comme dans certains millésimes délicats, le terroir, l'engagement des équipes et la parfaite maîtrise du calendrier cultural ont permis une nouvelle fois à Angelus de produire un grand vin qui exalte la typicité du millésime sans en porter les stigmates. C'est un vin complet, équilibré, élégant et complexe qui démontre la capacité d'Angelus à triompher de l'adversité.

第一批正在发酵中的葡萄汁紧致、清爽又悠长，预示着年份的似锦前途，好似是对春日的无常天气发出了轻蔑的一笑。

同某些精致的年份一样，风土、团队的敬业精神及其对农历的完美掌握让金钟再次成功出品一款优秀佳酿，不仅得以展现出年份的特征，又没沾染上任何源于这个年份的瑕疵。这是一款完整又平衡、优雅又繁复的葡萄酒，彰显出金钟逆流而上的能力。



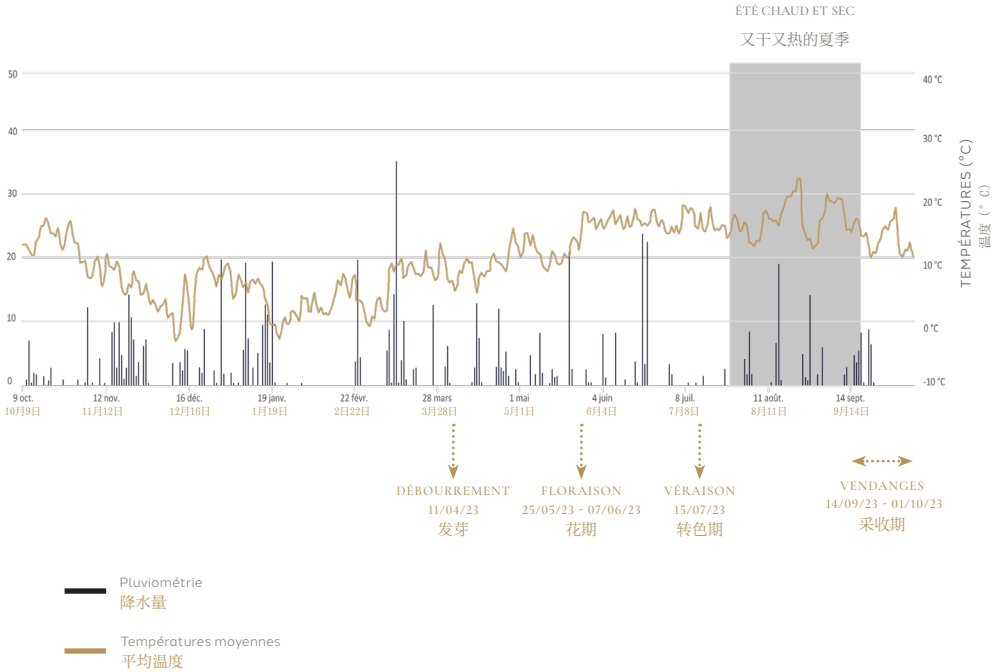


CHAQUE MILLÉSIME DE CHÂTEAU ANGELUS POSSÈDE SA SINGULARITÉ ET RÉVÈLE UNE NOUVELLE FACETTE DES GRANDS TERROIRS DONT NOS VINS SONT ISSUS. LE MILLÉSIME 2023 S'INSCRIT DANS LA LIGNÉE DE L'ÉVOLUTION STYLISTIQUE AMORCÉE DEPUIS 2016. NOUS REPOUSSONS ENCORE LES LIMITES DE L'EXIGENCE ET DE LA QUALITÉ PAR PETITES TOUCHES SUBTILES, QUI TENDENT VERS PLUS D'ÉLÉGANCE, PLUS DE FINESSE, LA RECHERCHE DE HAUTE DÉFINITION ET DE PRÉCISION DU TRAIT, VENANT ÉQUILIBRER LA PUISSANCE DE NOS VINS.

金钟酒庄的每个年份都是独一无二的，每个年份都能让孕育酒庄佳酿的伟大风土展露出新的一面。2023年份延续了始自2016年份的风格演变。我们仍在通过微小的细节，进一步在严格和品质的极限方面达到突破，更加优雅、更加细腻，追求线条的高清晰度和高精度，以平衡酒庄佳酿的力道。

CONDITIONS CLIMATIQUES

天气条件





Carte Parcelleire

田块图

ANGELUS



- Merlot 美乐
- Cabernet Franc 品丽珠
- Petit Verdot 小维多

Surface totale du domaine / 庄园总面积
131 hectares, dont 62 hectares à Saint-Émilion
131公顷, 其中62公顷在圣埃米利永





CHATEAU

ANGELUS

ANGELUS

CHATEAU
ANGELUS

SAINT-EMILION GRAND CRU

2023

CHÂTEAU ANGELUS

2023

金钟酒庄

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, violine et particulièrement intense.

Les arômes et la typicité de ce millésime ont été préservés du ramassage à l'écoulage et le premier nez, éclatant de fleurs et de fruits noirs, se complexifie et s'étend sans fin à l'aération avec des notes de graphite et des nuances subtilement mentholées.

La bouche, à l'attaque franche et énergique, s'articule sur une trame épicée de Cabernet Franc, sur un bois superbement intégré, discrètement présent en soutien d'un vin déjà grand, et s'étend longuement, portée par une fraîcheur, une acidité et des tannins aériens qui caractérisent ce millésime tout en tension et d'une grande élégance.

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

品鉴笔记

酒裙明亮，呈紫红色，尤为浓郁。从采摘到葡萄酒出罐，这个年份的芳香和风格都被完好地保留了下来。初闻时明亮的花香和黑果香在转杯后变得更为多样，不断延展，与释放出的石墨和精致的薄荷气息交织在一起。入口直率，活力满满，以品丽珠的香料结构为主。木香十分低调，与酒融合得很是出色，支撑起已然杰出的葡萄酒，悠远绵长。这款酒张力十足，雍容典雅，清爽感、酸度和轻盈的单宁即为这一年份的特征。

调配比例：60%美乐、40%品丽珠

ANGELUS



Saint-Émilion Grand Cru

<i>Superficie</i>	32 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>	131 hectares dont 62 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest



ANGELUS

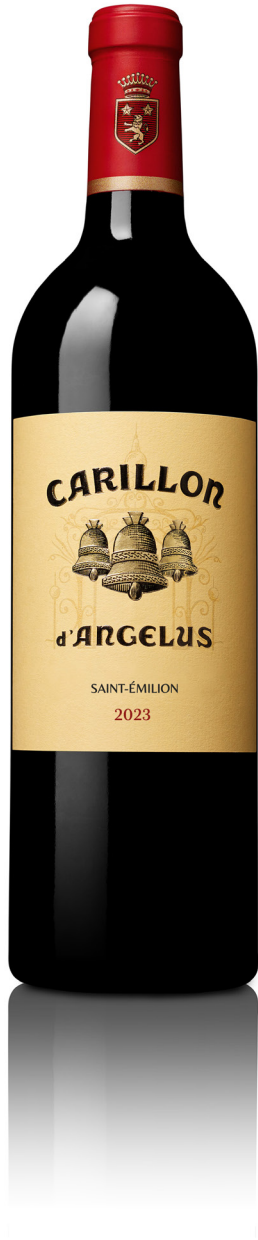


Saint-Émilion Grand Cru

特级圣埃米利永

面积	32公顷
位置	圣埃米利永南坡，著名的“坡脚”处
土壤	石灰质粘土
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	53 % 美乐 46 % 品丽珠 1 % 小维多
平均树龄	39岁
修剪方法	尊重树液的行走路径， 根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
采摘	根据品尝情况进行采摘， 追求最佳的成熟度
酿造工艺	美乐品种在橡木和不锈钢酒罐中发酵， 品丽珠则使用水泥罐 - 根据葡萄的情况，对一些酒罐进行发酵前浸渍，温度为8° C，时间为4天到一周 - 酒精发酵的最高温度为28° C - 发酵后浸渍，温度为28-30° C，1到3周
入桶	从发酵罐中流出后立即灌入橡木桶
陈酿	22个月 - 美乐和一部分的品丽珠在全新的法国橡木桶中陈酿，使用细纹橡木，中度烘烤 - 一部分品丽珠因拥有极为精致的芳香而被导入容量为30百升的大橡木桶中陈酿
庄园总面积	131公顷 其中62公顷在圣埃米利永
酿酒师	休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特





CARILLON D'ANGELUS

2023

小金钟

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est vive et brillante. Le nez aux arômes de fruits rouges, frais et complexe, se rehausse de délicates notes épicées et florales.

La bouche, dominée par la tension et l'équilibre des Merlots, est énergique, aromatique et tenue sur une grande longueur par la fraîcheur des Merlots aux tannins raffinés.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

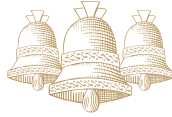
品鉴笔记

酒裙色泽鲜亮、璀璨，释放出红果香，清新又繁复，还点缀着精致的香料感和花香。

美乐的张力和平衡主导着口感，充满活力，芳香十足，美乐的清爽感和精致的单宁让余韵悠长不绝。

调配比例：90%美乐、10%品丽珠

CARILLON



d'ARGELUS

Saint-Émilion

<i>Superficie et sols</i>	21 hectares dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none">- 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
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
<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 inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité <ul style="list-style-type: none">- Macération pré-fermentaire à 8°C- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C- Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines
<i>Entonnage</i>	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 à 18 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	131 hectares dont 62 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest

CARILLON



d'ANGELUS

Saint-Émilion

圣埃米利永

面积和土壤

21公顷的葡萄园用来酿造副牌葡萄酒，
分布在三类土壤上：

- 一部分为偏冷和偏晚熟的粘土
- 一部分为较热的石灰质粘砂土
- 一部分为排水性更好也更为早熟的土壤

种植密度

根据土质的不同，
为6500至8500株/公顷

品种结构

90 % 美乐
5 % 品丽珠
5 % 赤霞珠

修剪方法
采摘

尊重树液的行走路径，根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
根据品尝情况进行采摘，
追求最佳的成熟度

酿造工艺

使用倒圆台形不锈钢酒罐，
以重力原理进行入罐和浸提作业

- 发酵前浸渍，温度为8° C
- 酒精发酵的最高温度为28° C
- 发酵后浸渍，温度为28-30° C，1到3周

入桶

50%从发酵罐中流出后被立即灌入橡木桶

50%则在做完苹果酸乳酸发酵后入桶

陈酿

使用细纹的法国橡木桶陈酿16个月，中度烘烤，
60%为全新，40%为陈过一支酒的橡木桶

庄园总面积
酿酒师

131公顷

其中62公顷在圣埃米利永

休伯·德·布阿尔·德·拉弗雷斯特






N°3
d'ANGELUS

SAINT-ÉMILION

2023

N°3 D'ANGELUS

2023

金钟三号

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante et soutenue. Le nez, pur, précis et délicat, révèle des fruits rouges à pleine maturité, des notes florales qui se développent tout au long de la dégustation et apportent plaisir et gourmandise.

La bouche, tendue, élégante et gourmande, se fond parfaitement et révèle la qualité d'un élevage parfaitement maîtrisé.

Assemblage : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

品鉴笔记

酒裙色泽明亮、浓郁。香气纯净、精准又细腻，散发出已完全成熟的红果香和花香，香气在整个品鉴过程中还会不断发展，带来愉悦与甘美。

葡萄酒在口中紧致、优雅又美味，完全融化于口，展现出控制精准的陈酿品质。

调配比例：85%美乐、10%品丽珠、5%赤霞珠



Saint-Émilion

<i>Superficie et sols</i>	9 hectares dont les jeunes vignes de Carillon d'Angelus. Parcelles réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none">- 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
<i>Densité de plantation</i>	6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<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 inox <ul style="list-style-type: none">- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C- Macération post fermentaire : 1 semaine
<i>Entonnage</i>	Après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	14 à 16 mois, traditionnel bordelais.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	131 hectares dont 62 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest



Saint-Émilion
圣埃米利永

面积和土壤	包括小金钟年轻葡萄树在内的9公顷葡萄园分布在三类土壤上： <ul style="list-style-type: none">- 一部分为偏冷和偏晚熟的粘土- 一部分为较热的石灰质粘砂土- 一部分为排水性更好也更为早熟的土壤
种植密度	根据土质的不同，为6500至8500株/公顷
品种结构	90 % 美乐 5 % 品丽珠 5 % 赤霞珠
修剪方法	尊重树液的行走路径，根据葡萄树品种的长势和土壤特征而有所调整
采摘	根据品尝情况进行采摘， 追求最佳的成熟度
酿造工艺	使用不锈钢酒罐 <ul style="list-style-type: none">- 酒精发酵的最高温度为28° C- 发酵后浸渍1周时间
入桶	在做完苹果酸乳酸发酵后入桶
陈酿	14至16个月，波尔多传统方式
庄园总面积	131公顷
酿酒师	其中62公顷在圣埃米利永 休伯·德·布阿尔·德·拉佛雷斯特

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

以可持续发展的
葡萄园为目标

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 Bouïard-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, Le Logis de la Cadène à Saint-Émilion et le Gabriel à Bordeaux, 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.

气候、土壤、水储藏、葡萄树和为葡萄园劳作之人，我们的风土就是所有这些因素在达到完美平衡时结出的硕果。维系这一平衡，让葡萄园及其环境永葆繁荣，优化资源并促进生物多样性，就是我们的日常工作。对环境的关注引导我们踏上极具责任心的良性农业之路。

在斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔的推动下，一个农场计划于2022年正式启动。农场在庄园的酿酒活动与圣埃米利永的Le Logis de la Cadène餐厅、波尔多的Le Gabriel餐厅之间搭建起一座桥梁，让金钟在可持续发展、保护生物多样性及分享自然、文化遗产方面所珍视的价值观落于实处。





