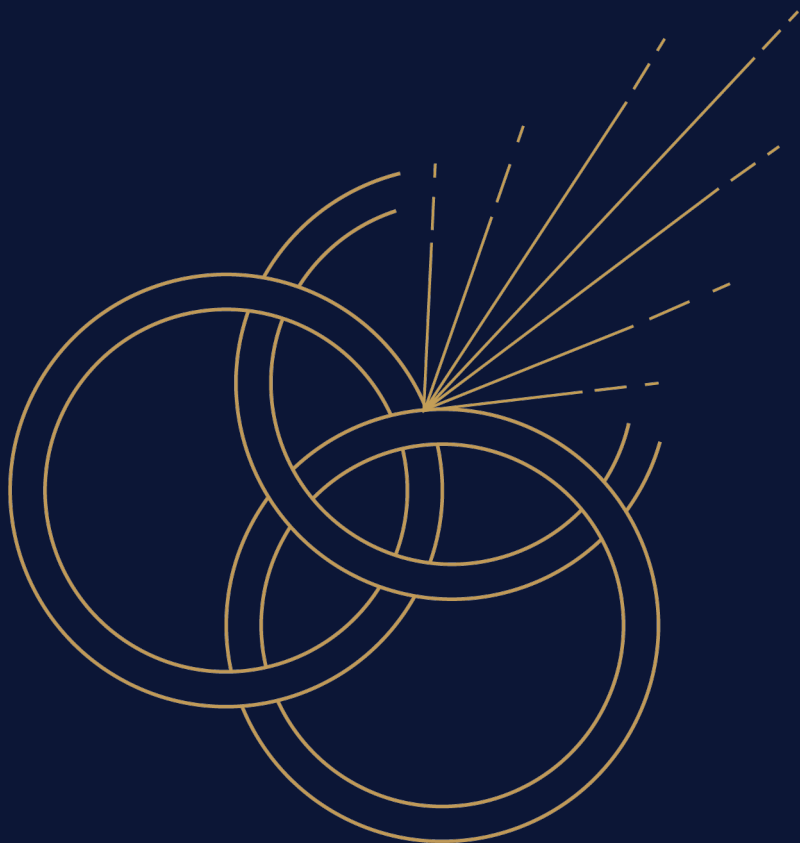
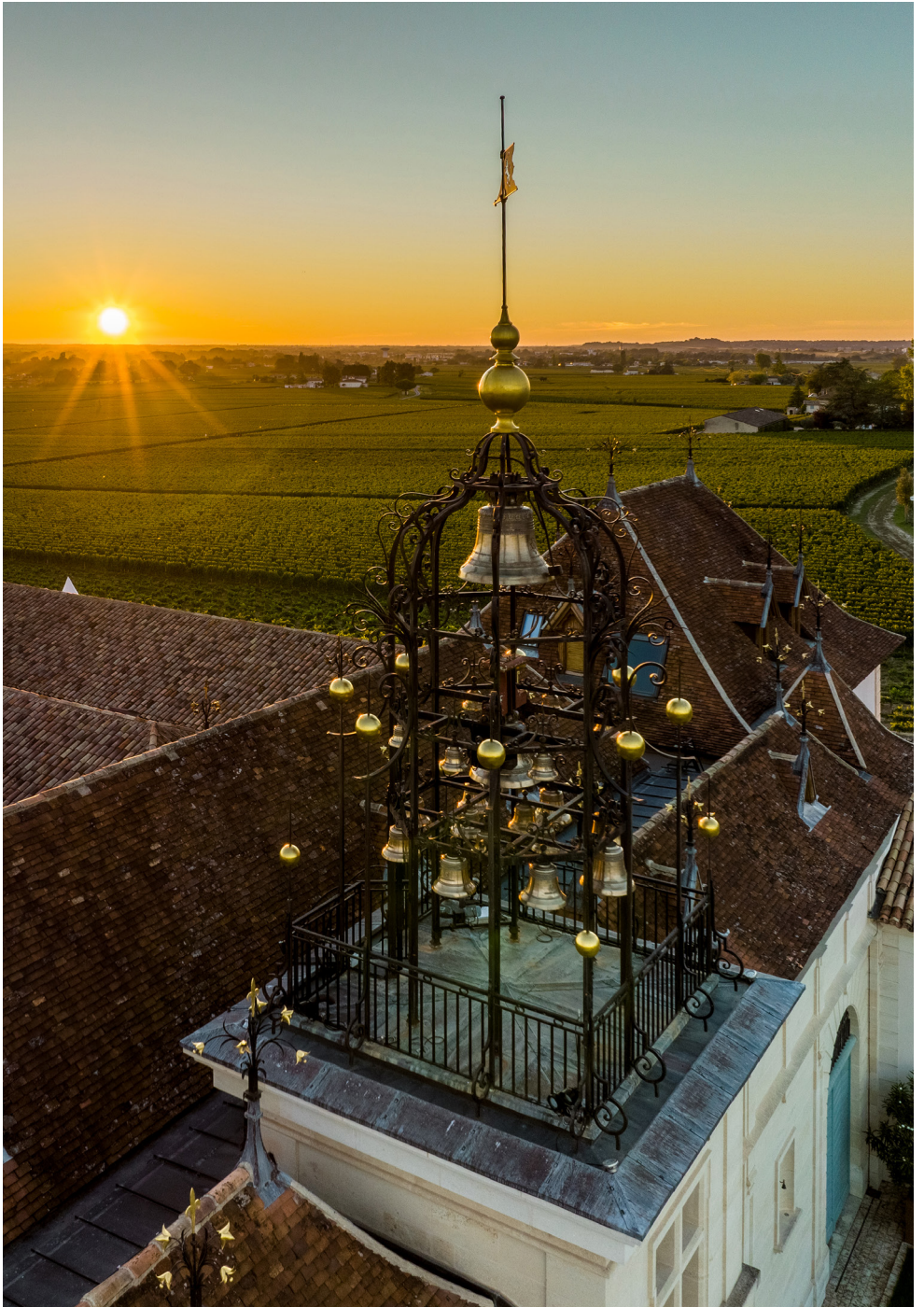


ANGELUS



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.

We have named this vintage L'Affranchi, because its specific character is directly linked to the weather in 2023, which often caught the teams off-guard, arousing strong emotions and, at times, concern.

The vineyards had to endure several spells of heavy rain and, around August 20, a strong heatwave. This year, more than ever, the winegrowers had to be adaptable, agile and responsive.

For a while we thought of calling it the "enfant terrible", to express the idea of a vintage that gave us a bit of a hard time and forced us to question ourselves.

2023 has the grandeur, the uniqueness of those who don't fit into a mould, who stray from the beaten track, but in the end surprise us and achieve greatness.

By pushing us to our limits, by asking us to dig deep into our resources, 2023 has led us to surpass ourselves.

This vintage challenged us and the result, in terms of quality, was almost unexpected. It is indeed a free spirit, free from the common rules, free from the beaten track, that has succeeded in surprising us.



Le printemps doux, à la pluviométrie régulière, induit une pression mildiou importante qui met les vigneronns 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.

The mild spring, with its frequent rainfall, led to significant pressure from downy mildew, severely testing the winegrowers. This constant pressure meant that intense mechanical and preventive work was needed to save the harvest and bring it to ripeness. This was followed by a dry, sunny period, ideal for flowering and heralding a generous vintage.

During the summer, which was cool and interspersed with thunderstorms, the vines were never short of light or water. Through rigorous and constant preventive measures, the threat of disease was brought completely under control.

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.

The volume on the vine at the time of véraison was substantial. This was followed by a green harvest of surgical precision, allowing each vine to bear its fair share of the load and best ripen it.

After several weeks of tasting berries, the fateful moment came: the Merlot harvest started on September 14 on the earliest-ripening terroir. Merlot picking continued until September 25, so that each plot could be harvested and vinified at just the right ripeness and with perfect balance.



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.

The Cabernet Franc grapes, with thick skins, complex aromas and perfect ripeness, were picked from September 25 to October 1st, under optimum conditions.

The first juices were well-balanced, rich and full of energy, with alcohol levels reminiscent of the historic vintages of the 1990s. After ten days of cold soaking – allowing gentle, controlled extraction before the fermentation – the aromatic richness promised by the berries was revealed, underpinned by an intense purple colour.





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

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.

The taut, fresh, long palate of the first fermenting juices heralds a vintage full of promise, cheekily thumbing its nose at the capricious spring weather.

As is often the case in sensitive vintages, the terroir, the commitment of the teams and perfect control of the growing season have once again enabled Angelus to produce a fine wine that exalts the typical character of the vintage without bearing any of its negative features. It is a complete, well-balanced, elegant and complex wine that demonstrates the ability of Angelus to triumph over adversity.



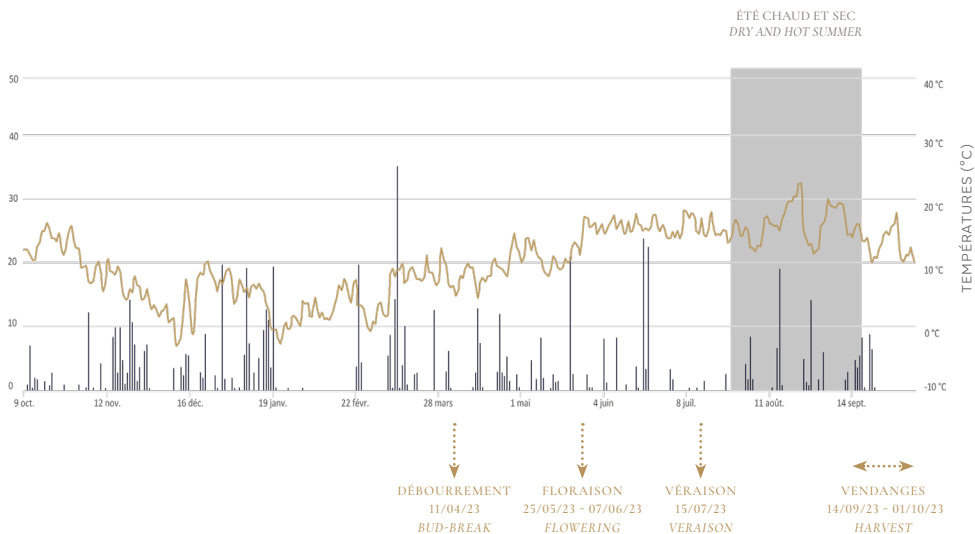


CHAQUE MILLÉSIME DE CHÂTEAU ANGELUS POSSÈDE SA SINGULARITÉ ET RÉVÈLE UNE NOUVELLE FACETTE DES GRANDS TERROIRS DONT NOS VINS SONT ISSUS. LE MILLÉSIME 2023 S'INSCRIT DANS LA LIGNÉE DE L'ÉVOLUTION STYLISTIQUE AMORCÉE DEPUIS 2016. NOUS REPOUSSONS ENCORE LES LIMITES DE L'EXIGENCE ET DE LA QUALITÉ PAR PETITES 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.

Each vintage of Château Angelus is unique, revealing a new facet of the great terroirs from which our wines are made. The 2023 vintage continues the stylistic change that began in 2016. We continue to push the limits of our requirements and quality in small, subtle steps, moving towards greater elegance and finesse, with a quest for high definition and precision of line to balance the power of our wines.

CONDITIONS CLIMATIQUES

WEATHER CONDITIONS



Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures



Carte Parcelleire

ANGELUS



-  Merlot
-  Cabernet Franc
-  Petit Verdot

Surface totale du domaine / Totale surface area

131 hectares, dont 62 hectares à Saint-Émilion

131 hectares (324 acres), including 62 hectares in Saint-Émilion





CHATEAU

ANGELUS

ANGELUS

CHATEAU
ANGELUS

SAINT-EMILION GRAND CRU

2023

CHÂTEAU ANGELUS

2023

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

TASTING NOTES

Bright purple in colour and particularly intense.

The aromas and typical character of this vintage have been conserved from picking through to running off. The nose is bursting with flowers and black fruit to start, becoming more complex and broader with aeration leading to graphite notes and subtly mentholated nuances.

The palate, with its clean, energetic attack, is built on a framework of spicy Cabernet Franc and superbly integrated oak, discreetly present in support of a wine that is already great. The length on the palate is carried by the freshness, acidity and ethereal tannins that characterise this vintage, full of tension and great elegance.

Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

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

<i>Surface area</i>	32 hectares (79 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>	131 hectares (324 acres) including 62 hectares in Saint-Émilion
<i>Winemaker and Oenologist</i>	Hubert de Bouïard de Laforest



CARILLON D'ANGELUS

2023

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

TASTING NOTES

Lively and bright in colour. Scents of red fruit on the nose, fresh and complex, lead to delicate spicy and floral notes.

The palate, dominated by the tension and balance of the Merlot, is energetic, aromatic and long-lasting, driven by the freshness of the Merlot and the refined tannins.

Blend: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

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

<i>Surface area and soils</i>	21 designated hectares (52 acres), the plots of which are planted on 3 types of soils: - one made up of cold, late-ripening clay, - one made up of warmer clay, sand and limestone, - one made up of faster-draining and earlier-ripening soils
<i>Density of plantation</i>	6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics
<i>Grape composition</i>	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<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 inverted tronco-conical stainless steel vats. Vat-filling and extraction using gravity-flow - A cold soak at 8°C - 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>	50% as the wine is run off the skins and 50% after the malo-lactic fermentation
<i>Ageing</i>	16 to 18 months in fine-grain French oak barrels with medium char, of which 60% are new and 40% second-fill barrels
<hr/>	
<i>Totale surface area</i>	131 hectares (324 acres), including 62 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, 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.

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, Le Logis de la Cadène in Saint-Émilion and Le Gabriel in Bordeaux, 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.





