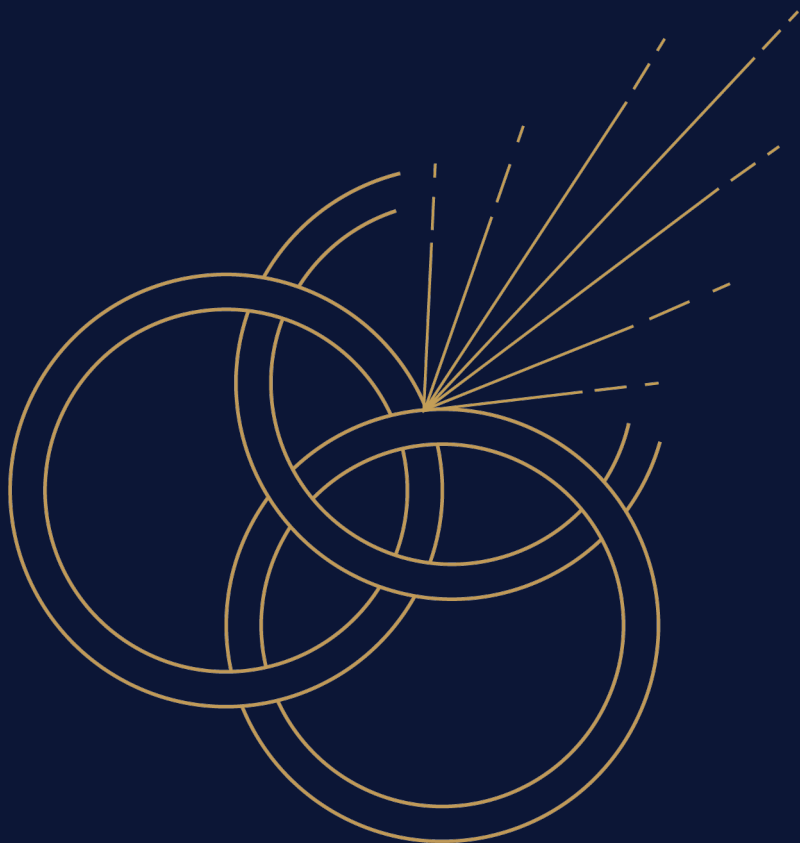
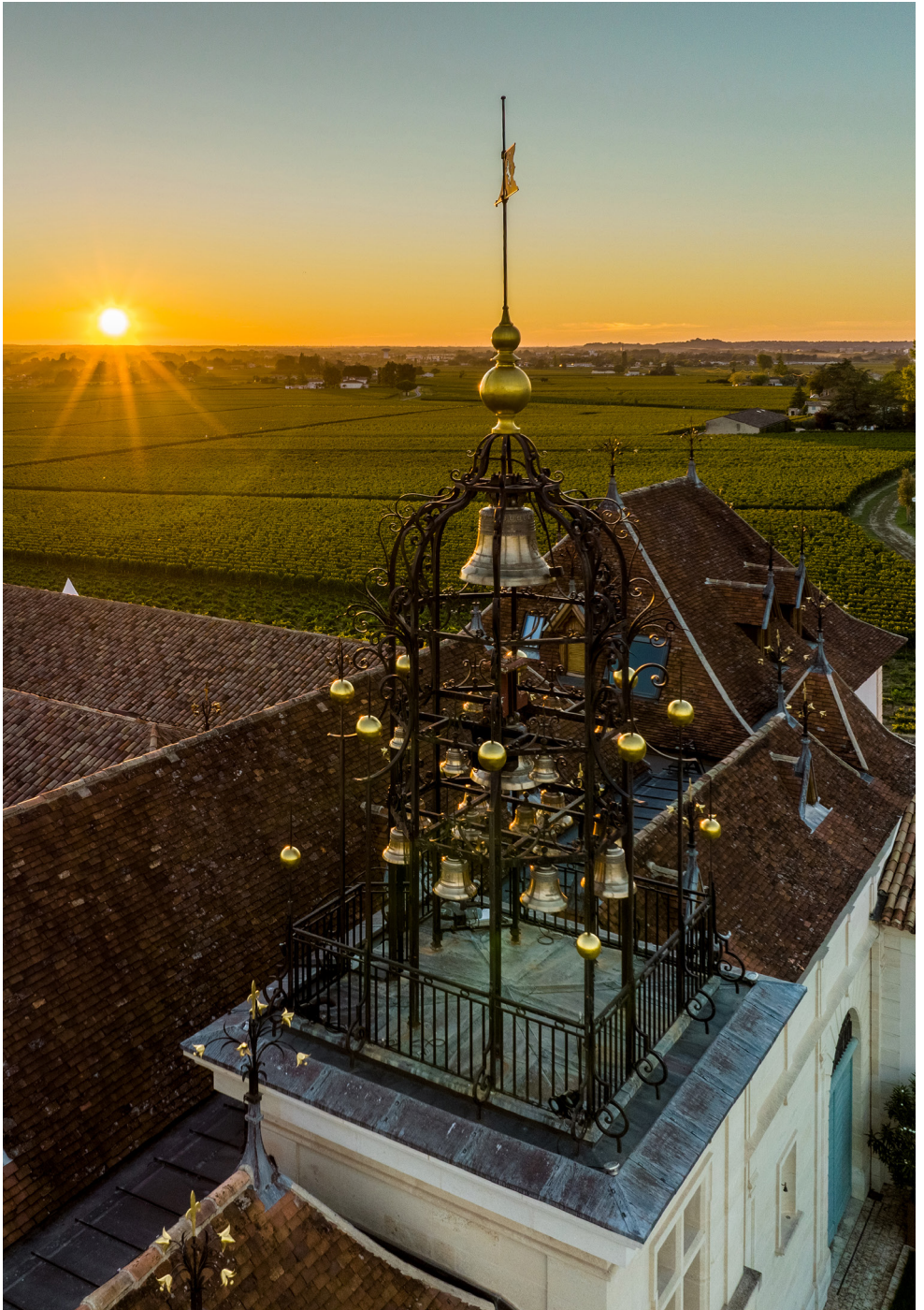


ANGELUS



L'AFFRANCHI  
2023









L'AFFRANCHI

(ラフランシ)

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.

このミレジムを「ラフランシ(解放)」と命名したのは、その特性が2023年の気候にダイレクトに関連しているためです。私たちは気候に翻弄され、感動を受け、時には不安に苛まれました。

ブドウ畑は幾度となく大雨に見舞われ、8月20日頃の記録的な大熱波を耐え抜きました。今年ほど、ワイン生産者の適応能力や機敏性、そして対応力が求められる年は、今までにも経験がありませんでした。

当初、私たちはこのミレジムに「ロンファン・テリブル(恐ろしき子供たち)」と命名する心積りでしました。私たちを困惑させ悩ませる、まるで手のかかる子供のようなミレジムだったからです。

2023年ミレジムには、型にはまらず、脇道に逸れるようなことがあっても、最後には私たちを驚かせ、素晴らしい結果につながるような、そんな偉大さや個性があります。

限界に挑戦し、自身の持つ力の奥深いところまで掘り下げるべく務めるよう促しながら、2023年ミレジムは、自己を超越することの大切さを説いてくれました。

こうして私たちに問いかけを続けたミレジムでしたが、結果、予想外と言うべき素晴らしいクオリティに恵まれました。通常のルールや既成概念から自由に解き放たれたその名も「ラフランシ(解放)」は、大きな驚きを与えることに成功したのです。



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.

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。

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.

着色期に突っていたブドウ果実の量は相当なものでした。よって、それぞれのブドウ樹が最高の条件で成熟するだけの収穫量に抑えるべく、緻密で厳格な「間引き」が行われました。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。9月14日に「ヌメロ・トロワ・ダンジェリユス」と「カリヨン・ダンジェリユス」のブドウ畑でメルロの収穫を開始しました。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、収穫作業は同月25日まで続けられました。



Les Cabernets Francs aux pellicules épaisses, complexes aromatiquement et parfaitement mûrs, sont progressivement ramassés, du 25 septembre au 1<sup>er</sup> 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.

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。9月25日から10月1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。

搾りたての果汁はバランスが豊かで、かつリッチでエネルギーが豊富。ゆっくり丁寧に抽出作業を行うために、10日間にわたる発酵前の低温マセラシオンを経ると、ブドウ果実が約束した豊かなアロマと、鮮烈な濃紫色が出現したのです。







「ラフランシ」は、アンジェリユスの  
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。

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.

張りがあり、フレッシュで、余韻の長い発酵初期の果汁は、気まぐれな春の天候などまるで気にしていないような様子で、期待に満ちあふれたミレジムの到来を告げます。

過去のデリケートなミレジムと同じく、卓説のテロワールやチームの献身、そして栽培の完璧なコントロールにより、アンジェリユスは、このミレジンを損なうことなく典型的な特徴を惹き出し、偉大なるワインの醸造に成功しました。高い完成度とバランスを誇る、エレガントで複雑な本ミレジンは、逆境に打ち勝つことのできるアンジェリユスの能力を示していると言えます。



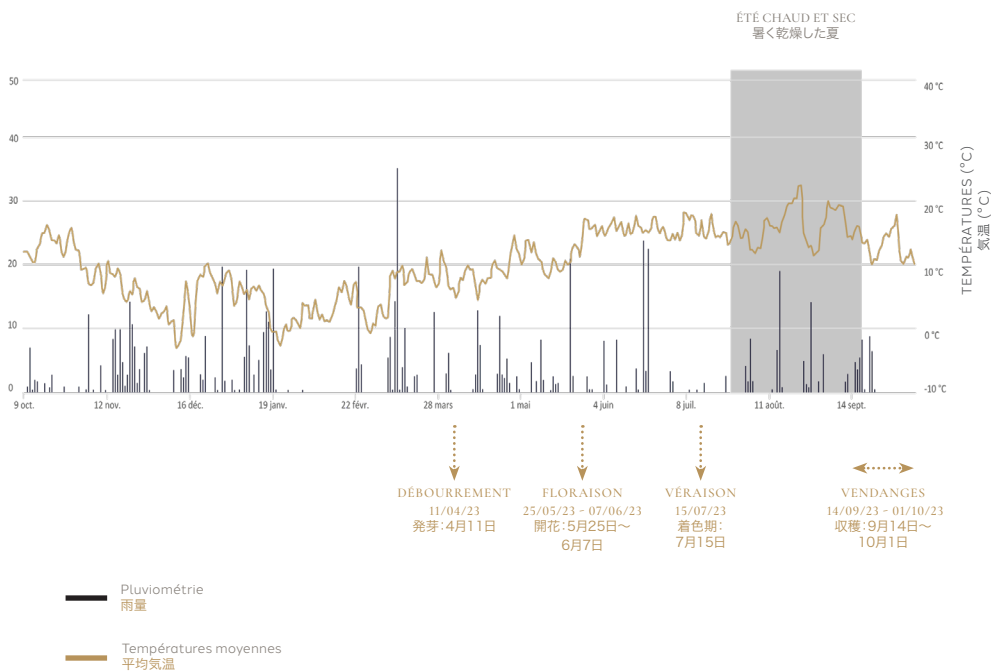


CHAQUE MILLÉSIME DE CHÂTEAU ANGELUS POSSÈDE  
SA SINGULARITÉ ET RÉVÈLE UNE NOUVELLE  
FACETTE DES GRANDS TERROIRS DONT NOS VINS  
SONT ISSUS. LE MILLÉSIME 2023 S'INSCRIT DANS LA  
LIGNÉE DE L'ÉVOLUTION STYLISTIQUE AMORCÉE  
DEPUIS 2016. NOUS REPOUSSONS ENCORE LES  
LIMITES DE L'EXIGENCE ET DE LA QUALITÉ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

シャトー・アンジェリユスのミレジムはどれも個性的で、ワインが造られる偉大なテロワールの持つさまざまな特徴を持っています。2016年から続くスタイルの変容を引き継ぐ、2023年ミレジム。さらなるエレガンスと繊細さを追求するべく、ワインの力強さの絶妙なバランスを叶える精緻で精確なラインを描きながら、厳格さとクオリティの限界に挑み続けています。

気候条件

# CONDITIONS CLIMATIQUES





## Carte Parcellaire



ANGELUS



-  Merlot メルロ
-  Cabernet Franc カベルネ・フラン
-  Petit Verdot プティ・ヴェルド

Surface totale du domaine / ドメーン総面積  
131 hectares, dont 62 hectares à Saint-Émilion  
131 ヘクタール、うち62 ヘクタールはサン＝テミリオン





CHATEAU

ANGELUS

ANGELUS

CHATEAU  
ANGELUS

SAINT-EMILION GRAND CRU

2023



(シャトー・アンジェリユス)

# 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

## テイステイングノート

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。

アサンブラージュ:メルロ60%、カベルネ・フラン40%

# 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

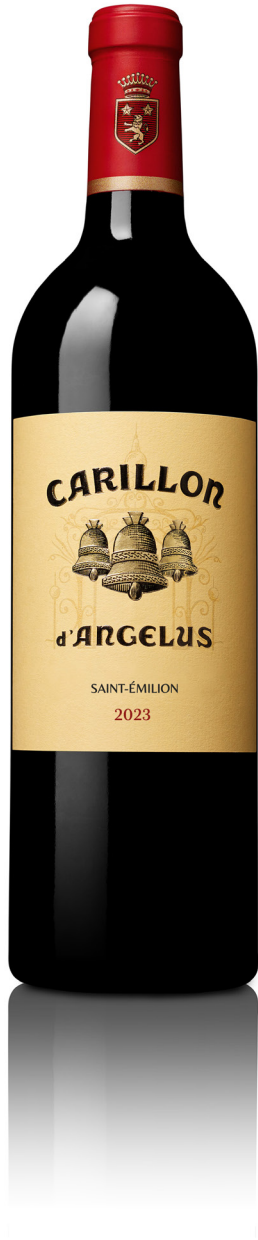
サン＝テミリオン、グラン・クリュ

面積	32ヘクタール
位置	サン＝テミリオンの南斜面、ピエ・ドゥ・コート(ケスタの麓)
土壌	粘土石灰質土壌
植樹密度	土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6500～8500株
ぶどう品種	メルロ53%、カベルネ・フラン46%、プティ・ヴェルド1%
平均樹齢	39年
剪定	樹液の循環を尊重し、ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合
収穫	適切に熟成させるため、テイスティングを行いながら収穫
ワイン醸造	メルロ:ステンレスタンク・木樽、カベルネ・フラン:コンクリートタンク - 一部のタンクはぶどうの性質にしたがい、発酵前に4日～1週間の低温マセレーション(8°C)を行う。 - アルコール発酵の温度は28°C。 - 発酵後のマセレーションは28～30°Cで1週間～3週間行う。
樽詰め	エクラーージュ直後
樽熟成	22カ月 - メルロと一部のカベルネ・フランは細かな木目のフレンチオークバリック新樽(ロースト:中度)を使用。 - 厳選されたカベルネ・フランは特徴的で繊細なアロマを引き出すため、30ヘクトリットルのフールドル樽を使用。

---

ドメーヌ面積 131ヘクタール  
うち62ヘクタールはサン＝テミリオン

ワイン醸造家・醸造学者 ユベール・ド・ブアル・ド・ラフォレ



(カリヨン・ダンジェリウス)

# 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

## テイスティングノート

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。  
口を含むと、メルロのバランスの取れたテンションが広がる。  
エネルギーでアロマティック、洗練されたタンニンの爽やかさにあふれた  
大なるファイナルの長い余韻が続く。

アサンブラージュ：メルロ90%、カベルネ・フラン10%

# 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"><li>- une partie d'argiles froides et tardives,</li><li>- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,</li><li>- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces</li></ul>
<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"><li>- Macération pré-fermentaire à 8°C</li><li>- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C</li><li>- Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines</li></ul>
<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*

サン=テミリオン

**面積** 次の3種類に分けられた21ヘクタールの土壌：  
- 冷たい粘土質の、晩熟向けの土壌  
- 暖かい砂利・粘土石灰質の土壌  
- 水はけの良い、早熟向けの土壌

**植樹密度** 土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6500～8500株

**ぶどう品種** メルロ90%、カベルネ・フラン5%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%

**剪定** 樹液の循環を尊重し、ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合

**収穫** 適切に熟成させるため、テイスティングを行いながら収穫

**ワイン醸造** ステンレス逆円錐型タンク、重力式の樽入れ・醸造  
- 発酵前に低温マセレーション(8°C)を行う。  
- アルコール発酵の温度は28°C。  
- 発酵後のマセレーションは28～30°Cで1週間～3週間行う。

**樽詰め** 50 %エクラーージュ直後、50 %マロラクティック発酵後

**樽熟成** 細かな木目のフレンチオーク樽(ロースト:中度)で16カ月～18カ月。  
60 %はバリック新樽を、40 %はバリック古樽を使用。

---

**ドメーヌ面積** 131ヘクタール  
うち62ヘクタールはサン=テミリオン

**ワイン醸造家・醸造学者** ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ



**N°3**  
**d'ANGELUS**

SAINT-ÉMILION

2023



(ヌメロ・トロワ・ダンジェリウス)

# N°3 D'ANGELUS

2023

## 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

## テイスティングノート

光り輝く、深い色のローブ。ピュアで精緻、繊細な香りは、完熟のレッドフルーツ、フローラルノートが特徴で、テイスティング中ずっと広がり続け、グルマンな甘い香りの喜びをもたらしてくれる。

口に含むと、テンションとエレガンス、グルマンな甘味が完璧に融合し完璧に管理されたエルヴァージュ(熟成)のクオリティを裏付ける。

## アサンブラージュ:

メルロ85%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニオン5%



*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"><li>- une partie d'argiles froides et tardives,</li><li>- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,</li><li>- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces</li></ul>
<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"><li>- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C</li><li>- Macération post fermentaire : 1 semaine</li></ul>
<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 Lafort



*Saint-Émilion*

サン＝テミリオン

**面積** カリヨン・ダンジェリユスの若樹のある、次の3種類に分けられた9ヘクタールの土壌:

- 冷たい粘土質の、晩熟向けの土壌
- 暖かい砂利・粘土石灰質の土壌
- 水はけの良い、早熟向けの土壌

**植樹密度** 土壌の種類にしたがい、1ヘクタールにつき6500～8500株

**ぶどう品種** メルロ90%、カベルネ・フラン5%、カベルネ・ソーヴィニオン5%

**剪定** 樹液の循環を尊重し、ぶどう品種の樹勢と土壌条件に適合

**収穫** 適切に熟成させるため、テイスティングを行いながら収穫

**ワイン醸造** ステンレスタンク  
- アルコール発酵の温度は28°C。  
- 発酵後のマセレーション: 1週間

**樽詰め** マロラクティック発酵後

**樽熟成** 伝統的なボルドー樽で14カ月～16か月。

---

**ドメーヌ面積**

131ヘクタール  
うち62ヘクタールはサン＝テミリオン

**ワイン醸造家・醸造学者**

ユベール・ド・ブアール・ド・ラフォレ

# POUR UN VIGNOBLE DURABLE

—  
持続可能な ブドウ畑のために

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.

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續させ、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。  
こうしてステファニー・ド・ブアール＝リヴォアルの提唱により、2022年に新たなファーム・プロジェクトが始動しました。ドメーヌにおけるワイン生産活動とレストランをつなぐこのファームは、持続可能な開発、生物多様性の保全、自然・文化遺産の共有という、アンジェリユスの持つ価値観を体現したものです。







