ANGELUS, Saint-Emilion 1er grand cru classé 2016

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé A 1er grand cru classé A



La note by Christian Walter 99/100

En plein cœur de la côte de Saint-Émilion, sur le secteur le plus prestigieux de l'appellation, exposé plein sud, Angélus dispose d'un des plus beaux terroirs, sur 25 hectares d'un seul tenant. Ce cru porté au sommet par Hubert de Boüard, vinificateur hors pair et âme des lieux, est désormais dirigé par sa fille Stéphanie et son neveu Thierry Grenié de Boüard, aux commandes depuis 2016. Le domaine a peu d'équivalent. Fort pourcentage de cabernet franc (40 %), engagement humain et financier important (le nouveau chai de 2014 permet de réaliser des vins d'une précision encore plus impressionnante, le récent système de ballons à l'hélium est là pour contrecarrer les attaques de grêle) et surtout un soin méticuleux apporté à chaque détail. Tout ceci forme un arsenal de haute exigence. Ces efforts constants lui ont valu l'accession au rang suprême de Premier Grand Cru Classé A en 2012, une reconnaissance d'élite qui le place sur la même marche que Cheval Blanc ou Ausone. Dernièrement, le passage en culture biologique achève la montée en puissance du cru qui se distingue par une sensualité très singulière et des notes anisées subtiles que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Frais, élégant, porté par un tannin feutré, angélus demeure l'un des saint-émilion les plus complexes de la rive droite. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Angelus est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu) et 3*/3 à la Revue des Vins de France (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). walter-wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Angelus (Saint-Émilion)

Le vin

The 2016 Angélus is composed of 60% Merlot and 40% Cabernet Franc, aged 18 to 22 months in new barrels and foudres. Deep garnet-purple colored, it drifts effortlessly out of the glass with sensuous notes of lavender, candied violets, garrigue, Ceylon tea and iron ore with a core of warm black cherries, mulberries, ripe plums and aniseed plus wafts of cedar chest and cloves. Medium to full-bodied, the perfumed fruit whispers of great intensity and depth, with the vivacious fruit well knit into the plush, seductive frame of velvety tannins and seamless freshness, finishing long and mineral laced. Still very tightly wound with amazing tension at this stage, it truly needs a good 6-8 more years in bottle to deliver

the fully expressed layers that this soft-spoken, profound beauty promises. (Guide Parker, millésime 2016, noté 98+/100)

Subtle and profound aromas of blackberries, wet earth and sweet tobacco. Hints of spice, too. Full-bodied and so deep. It's incredibly vertical and long. Just like looking down a well. Firm and powerful tannins, yet polished and balanced. Goes on for minutes. One of the greatest ever. Try after 2025. (James Suckling, millésime 2016, noté 99/100)

Basé sur un assemblage classique 60 % merlot et 40 % cabernet franc, Angélus 2016 affiche une vibration et une pureté de fruit émouvantes, peut-être inédites. Il conjugue la grande droiture d'une trame aérienne avec une séduction tactile irrésistible. (RVF, millésime 2016, noté 97/100)

De grands cabernets francs apportent au fruit cette fraîcheur anisée qui agrémente une texture crémeuse et satinée qui se déroule à l'infini, portée par une énergie savoureuse. Grande séduction, qui ne fera que s'amplifier dans les prochaines décennies. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Promus dans le quatuor des premiers grands crus classés A lors du dernier classement de Saint-Émilion en 2012, aucun château n'aura parcouru autant de chemin dans la hiérarchie bordelaise en si peu de temps. Une prodigieuse ascension accomplie en deux décennies, signée Hubert de Boüard, vinificateur moderniste, grand communiquant et consultant international, homme de poids dans les instances de la viticulture locale et nationale. 2013 a vu la rénovation complète et l'embellissement du chai désormais surmonté d'un spectaculaire carillon. Après avoir restructuré le parcellaire du cru familial, se donnant tous les atouts pour atteindre les sommets qualitatifs de l'appellation, Hubert de Boüard passe la main. Thierry Grenié-de Boüard a rejoint en 2017 Stéphanie de Boüard-Rivoal à la tête du château. La huitième génération prend le pouvoir, et fait sensiblement bouger les lignes. Angélus illustre le meilleur de la perfection formelle et sophistiquée des grands bordeaux d'aujourd'hui. Cette année voit l'achèvement de la construction d'un nouveau chai de haute technologie aux cuves tronconiques inversées suspendues au plafond. À 10 kilomètres de l'Angélus, le nouveau chai servira aux vinifications du Carillon et du N°3 (anciennement château Mazerat) second et troisième vins dotés de parcelles dédiées.

Les vins : les trois millésimes successifs 15,16 et 17 (2018 fraîchement embouteillé n'étant pas présentable) pointent l'atout principal d'Angélus, à savoir sa capacité de garde : à moins de dix ans, le vin n'est pas très disert. La confiture de mûre est galonnée d'une armada de tanins scintillants, ceux du bois sonnent l'équilibre de la maturité des raisins dans un 2015 dont l'approche solaire n'est pas si flagrante, tant l'alcool semble digéré par la masse. Séveux, sanguin, bien droit et vertical dans son millésime et dans son approche d'un boisé superbe de précision et de droiture, 2016, précieux et concret sur un tanin profond, déroule sa construction avec puissance. Le fruit marque un pas dans ce millésime tonique. Le 2017 est large d'épaule. La complexité du vin tient dans un assemblage construit dans la masse du raisin. Le Carillon 2016 qui intègre une part de raisin achetés dans le secteur de Figeac est une galanterie aimable en 2016, millésime carré. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

En plein cœur de la côte de Saint-Émilion, sur le secteur le plus prestigieux de l'appellation, exposé plein sud, Angélus dispose d'un des plus beaux terroirs, sur 25 hectares d'un seul tenant. Ce cru porté au sommet par Hubert de Boüard, vinificateur hors pair et âme des lieux, est désormais dirigé par sa fille Stéphanie et son neveu Thierry Grenié de Boüard, aux commandes depuis 2016. Le domaine a peu d'équivalent. Fort pourcentage de cabernet franc (40 à 50 %), engagement humain et financier important (le nouveau chai de 2014 permet de réaliser des vins d'une précision encore plus impressionnante, le récent système de ballons à l'hélium est là pour contrecarrer les attaques de grêle) et surtout un soin méticuleux apporté à chaque détail. Tout ceci forme un arsenal de haute exigence. Ces efforts constants

lui ont valu l'accession au rang suprême de Premier Grand Cru Classé A en 2012, une reconnaissance d'élite qui le place sur la même marche que Cheval Blanc ou Ausone. Dernièrement, le passage en culture biologique achève la montée en puissance du cru qui se distingue par une sensualité très singulière et des notes anisées subtiles que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Frais, élégant, porté par un tannin feutré, angélus demeure l'un des saint-émilion les plus complexes de la rive droite. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 98+/100
- **note Bettane :** 97/100
- **note RVF :** 97/100
- **note James Suckling :** 99/100
- **Cépage :** 60% merlot, 40% cabernet franc
- **Classification :** 1er grand cru classé A
- **Terroir :** Argilo-calcaire sur la partie haute, argilo-sablo-calcaire à flanc de coteau. Coteau sud de Saint-Emilion, sur le fameux "pied de côte". Age moyen des vignes 40 ans.
- **Vignoble :** 6500 à 8500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol. Taille girondine en majorité, adaptée en fonction de l'âge, de la vigueur et de la structure de chaque pied, dans le plus grand respect du trajet de sève.
- **Viticulture :** en cuves bois et inox pour les Merlots, en cuves béton pour les Cabernets Francs, macération pré-fermentaire à 8°c de 4 jours à une semaine, fermentation alcoolique jusqu'à 28 °c, macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines.
- **Elevage :** de 20 à 22 mois, en barriques de chêne français neuves ; et en foudres de 30 hl pour certains cabernets francs sélectionnés pour la subtilité particulièrement remarquable de leurs arômes.
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2065
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui