ANGELUS, Saint Emilion 1er grand cru classé 2019

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



La note by Christian Walter

98+/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

La robe est d'une intensité brillante, presque violine. La clé de vou□te de ce millésime est sa grande pureté aromatique avec des notes éclatantes de fruits noirs, de cerise sauvage. Le boisé est déjà totalement intégré. En bouche l'attaque est suave, les tannins évoquent le toucher du cachemire, roulants et enveloppants. La finale, gra□ce à la grande qualité très homogène du cabernet franc, demeure épicée et mentholée avec une tension tout en frai□cheur. Ce vin révèle l'authenticité du terroir

d'Angélus : ciselé, précis. Il a également l'appétence qui sied bien à son élégance. C'est un vin qui s'inscrit dans la liste des grands millésimes.

Composed of 60% Merlot and 40% Cabernet Franc, the 2019 Angélus was harvested from the 13th of September until the 4th of October. Deep garnet-purple colored, it sashays out of the glass with gregarious scents of Morello cherries, lilacs, chocolate box and potpourri with a core of Black Forest cake, blueberry crumble, fragrant soil and menthol. Medium to full-bodied, the intensity on the palate builds from delicate, beguiling nuances with ethereal weight to a full-on fireworks display of flavor sparks, framed by fantastic freshness and very finely pixilated tannins, finishing long, layered and invigorating. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97-99/100)

Redcurrants, sweet tobacco and flowers with some sandalwood. Very perfumed and floral. So pure. Full-bodied, yet so refined and layered, with a soft, compact palate and a crushed-velvet mouth-feel. Poised fruit at the end, together with fresh, rare wood and a light chocolate undertone to the aftertaste. This is open, yet there's so much in reserve. 60% merlot and 40% cabernet franc. Leave it in the cellar for at least eight years. Try after 2029. (James Suckling, millésime 2019, noté 98/100)

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 :** 97-99/100
- **note James Suckling :** 98/100
- **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 :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2049
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui