ANGELUS, Saint Emilion 1er grand cru classé 2021 magnum

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



La note by Christian Walter

95+/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 remarquablement vive et intense, profonde et brillante. Discret au premier abord le nez s'ouvre sur la subtilité et la complexité du Cabernet Franc, véritable marqueur de ce millésime, s'étendant sur des notes de fruits rouges discrètement florales et épicées. Le bois, déjà très intégré vient

accompagner la bouche et souligner le nez, complétant l'appétence des Merlots. La bouche, frai□che et verticale marque par sa précision et sa longueur. Ce millésime, aérien, précis et épicé révèle tout le potentiel des grands cabernets francs d'Angelus. Ce millésime 2021 avec 60 % de cabernet franc dans l'assemblage est historique et appliqué pour la première fois dans l'histoire d'Angelus. C'est un millésime complexe équilibré, de très belle qualité avec un grand potentiel de garde.

L'Angélus 2021 se déploie dans le verre pour révéler des arômes de petits fruits noirs, de prune et de cerise mêlés de pétales de rose, de tapis forestier, d'épices et de copeaux de crayon, encadrés par un chêne neuf crémeux. Mi-corsé à corsé, étagé et vibrant, il est tendu et structuré, avec un noyau fruité profond, des tanins crayeux et une longue finale parfumée et vanillée. Comme les lecteurs s'en souviendront, il s'agit d'un assemblage de 60 % de cabernet franc et de 40 % de merlot, incorporant des foudres en plus des barriques de 225 litres, et la signature riche et toastée du chêne d'antan est maintenant fermement en arrière-plan, même si le vin porte encore une patine de jeunesse. Le profil classique et équilibré du 2021 sera récompensé par un peu de vieillissement en bouteille. (Guide Parker, millésime 2021, noté 94-96/100)

The 2021 Angélus unwinds in the glass to reveal aromas of dark berries, plums and cherries mingled with rose petals, forest floor, spices and pencil shavings, framed by creamy new oak. Medium to full-bodied, layered and vibrant, it's taut and structured, with a deep core of fruit, chalky tannins and a long, perfumed, vanillin-inflected finish. As readers will remember, it's a blend of fully 60% Cabernet Franc with 40% Merlot, incorporating foudres in addition to 225-liter barriques, and the rich, toasty oak signature of yesteryear is now firmly in the background, even if the wine still carries a youthful patina. The 2021's classically balanced profile will reward a bit of bottle age. (Guide Parker, millésime 2021, noté 94-96/100)

Le Grand Vin 2021 Château Angélus est composé de 60 % de cabernet franc et de 40 % de merlot élevés en barriques neuves, une partie du cabernet franc ayant été élevée en foudres de 30 hectolitres. Sa robe rubis/pourpre s'accompagne d'un magnifique parfum de purée de cassis et de framboise noire, ainsi que d'épices, de fleurs printanières et d'une minéralité crayeuse, presque salée. La bouche mi-corsée à corsée présente une merveilleuse pureté de fruit, des tanins ultrafins et une finale magnifique. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94-96/100)

The Grand Vin 2021 Château Angélus is 60% Cabernet Franc and 40% Merlot that was brought up in new barrels, with a portion of the Cabernet Franc raised in 30 hectoliter foudres. It offers a ruby/purple hue to go with a gorgeous perfume of pureed cassis and black raspberry fruit, as well as spice, spring flowers, and chalky, almost salty minerality. Medium to full-bodied on the palate, it has wonderful purity of fruit, ultra-fine tannins, and a gorgeous finish. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94-96/100)

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 :** 94-96/100
- **note Jeb Dunnuck :** 94-96/100
- **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 :** 2021 (vendanges du 21 septembre au 2 octobre)
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2048
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non