

ANGELUS, Saint Emilion 1er grand cru classé 2022 magnum

150 cl magnum
grand cru classé A

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé A

1er



La note by Christian Walter

98-99/100

En plein cœur de la côte de Saint-Émilion, sur le secteur le plus prestigieux de l'appellation, exposé plein sud, Angelus 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, angelus 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 vive, profonde, dense, couleur violine, le disque est pourpre, tirant vers le violet foncé. Les arômes ont été préservés tout au long de la vinification et s'étendent sur une vaste palette de fruits noirs frais, un côté floral intense rappelant la violette. La bouche – suave, juteuse, mais aussi délicate et

précise – est marquée par la grande fraîcheur et la verticalité du Cabernet Franc. Le bois déjà très intégré s'efface au bénéfice d'un fruit mu  r, craquant et sapide. La finale longue et épicée, tram  e sur des tanins serrés et soyeux, s'étire longuement et semble ne jamais devoir s'arrêter. Ce millésime riche d'une grande salinité, complexe, tout en tension et fraîcheur révèle la capacité hors-normes des terroirs d'Angélus à s'adapter à l'adversité climatique.

En ce qui concerne le Grand Vin, le Château Angélus 2022 est basé sur 53 % de merlot, 46 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot qui passeront 22 mois en fûts de chêne français neufs, une partie du cabernet franc étant élevée en foudre. Ce domaine ne se trompe jamais, et il s'agit clairement d'un Angélus profond, avec une teinte pourpre profonde, presque bleue, des notes extraordinaires de cassis, de liqueur de myrtille, de fleurs d'acacia et de terre brûlée, une richesse cors  e, des tanins solides et un milieu de bouche dense et concentré, le tout soutenu par une sensation vibrante de fraîcheur et de pureté. Alors que les millésimes plus anciens étaient plus fermés et plus rétrogrades au moment de leur sortie, celui-ci présente une certaine accessibilité grâce à son équilibre et à sa pureté, et je soupçonne qu'il offrira un plaisir incroyable dès sa sortie. Il évoluera également pendant plus de 40 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99/100)

Looking at the Grand Vin, the 2022 Château Angélus is based on 53% Merlot, 46% Cabernet Franc, and 1% Petit Verdot that will spend 22 months in new French oak, with a portion of the Cabernet Franc aged in foudre. This estate doesn't put a foot wrong, and this is clearly a profound Angélus with a deep purple, almost blue hue, extraordinary notes of cassis, blueberry liqueur, acacia flowers, and scorched earth, full-bodied richness, building tannins, and a dense, concentrated mid-palate, all of which is grounded by a vibrant sense of freshness and purity. While older vintages were more closed and backward on release, this has a certain accessibility given its balance and purity, and I suspect it will offer incredible pleasure right out of the gate. It will evolve for 40+ years as well. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99/100)

Autant de beaux arômes de fruits primaires. Al dente. Pêche. Très floral. Aromatique. Cors   et tannins extrêmement fins avec une longueur et une beauté qui montrent une profondeur incroyable. Superbe luminosité et réalité. Très intéressant. La fraîcheur et la dynamique du cabernet franc se manifestent maintenant, même si l'assemblage est composé de 60 % de merlot et de 40 % de cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 98-99/100)

So many beautiful primary fruit aromas. Al dente. Peaches. Very floral. Aromatic. Full-bodied and extremely fine tannins with length and beauty that show incredible depth. Superb brightness and reality. Exciting. Cabernet franc freshness and dynamics come through now, even though the blend is 60% merlot and 40% cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 98-99/100)

La presse spécialisée en parle

Promus dans le quatuor des premiers grands crus classés A lors du dernier classement de Saint-  milion 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 communicant 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.    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'épaulé. 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 Jeb Dunnuck** : 97-99/100
- **note James Suckling** : 98-99/100
- **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** : 2022 (vendanges du 6 septembre au 28 septembre)
- **Période de consommation** : à boire entre 2032 et 2062
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse

● **Coup de coeur** : Oui