



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

ANGELUS, Saint-Emilion 1er grand cru classé A - 2018

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



La note Le Meilleur Du Vin

98+/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, 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). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Angelus (Saint-Émilion)

Le vin

"This year we have slightly less Cabernet Franc in the blend because we are only using the oldest vines, planted by my grandfather, as a tribute," Stéphanie de Boüard-Rivoal said. "These are 60- to 80-year-old Cabernet Franc vines." From 2018, 10% of the entire Angélus crop will be aged in large oak foudres.

"These produce tighter, more perfumed, brighter wines from less oxygen exposure," Stéphanie

commented. The 2018 Angélus is blended of 65% Merlot and 35% Cabernet Franc, to be aged 18-22 months in barriques, 100% new, plus two new foudres. Deep garnet-purple in color, it slips slowly, sensuously out of the glass with beautiful black raspberries, kirsch, warm plums and red roses scents, building in intensity to reveal chocolate-covered cherries, raspberry coulis, black tea, woodsmoke and powdered cinnamon notions with a waft of black olives and charcuterie. Medium to full-bodied, the palate delivers a wonderfully profound, multilayered, seamless experience of red and black fruits intertwined with earth, spice and floral notions and framed by exquisitely ripe, satiny tannins, finishing with amazing freshness and length. Incredibly, finely, expertly, seamlessly knit. Stunning. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97-100/100)

The 2018 Angélus is blended of 65% Merlot and 35% Cabernet Franc, aged mainly in oak barriques, 100% new, plus two new foudres. Deep garnet-purple in color, it struts flamboyantly out of the glass with stylish scents of black raspberries, boysenberries and Black Forest cake, plus nuances of rose oil, forest floor, dusty soil and cinnamon toast with a hint of cedar chest. The medium to full-bodied palate is carrying a little new oak at this youthful stage, framing the generous red and black fruits along with ripe, plush grape-skin tannins and seamless freshness, finishing long and spicy. Give it 5-6 years in cellar for everything to marry, then drink it over the next 20+ years. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97+/100)

The aromas are incredibly complex with dark berries, elderberries, bay leaves, cloves and tile, follow through to a full body with layers of creamy and lightly dusty tannins that deliver a lingering finish and great attention to detail. The flavors range from black fruit to earth and stones. It's reserved and poised with great intensity and power, in a toned and formed mode. One for the cellar. Try after 2026. (James Suckling, millésime 2018, noté 99/100)

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 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. 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 vigneron, 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+/100
- **note James Suckling** : 99/100
- **Cépage** : 53 % merlot, 46 % cabernet franc, 1 % petit verdot
- **Appellation principale** : AOC Saint Emilion Grand Cru
- **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.
- **Élevage** : 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** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2046
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Non