

*

 \star

*

LE MAJESTUEUX 2022



LE MAJESTUEUX

« Il y a peu de place pour le hasard dans l'excellence : ma rencontre avec Le Majestueux n'est pas fortuite. La recherche constante de l'excellence technique unit l'exploration spatiale et ce millésime exceptionnel d'Angelus, qui pousse la recherche et l'innovation à leur extrême, depuis le travail scientifique de la vigne jusqu'au procédé de fabrication de la bouteille, en passant par le chai, lieu de savoir-faire et de technologie. Avec cette cuvée proprement sidérale, Angelus se lance dans une exploration cosmique des arômes inédite jusqu'ici, pour le plus grand plaisir du voyageur gustatif qui aura la chance d'y embarquer. Placé sous le signe de l'espace, symbole d'une quête de l'infini, ce millésime nous rappelle, par sa pureté et sa richesse, le cycle infini et vertueux de la nature et des saisons sur son terroir d'exception, comme une orbite autour de la terre sans cesse renouvelée et jamais vraiment identique. L'harmonie et la qualité du Majestueux s'inscrivent dans la grande tradition du domaine, tout en ouvrant une porte vers un nouvel espace inexploré, une autre dimension dans laquelle il se lance avec détermination. Angelus a su repousser toutes les limites pour son millésime 2022, et en faire un véritable objet céleste. »

"There is little room for chance in excellence: my meeting with "Le Majestueux" was no accident. The constant quest for technical excellence unites space exploration and this exceptional vintage from Angelus, which takes research and innovation to extremes, from the scientific work in the vineyard to the bottle-making process, via the cellar, a place of know-how and technology. With this truly stellar cuvée, Angelus is embarking on a hitherto unprecedented cosmic exploration of aromas, much to the delight of the taster lucky enough to be along for the ride. With a theme inspired by space, the symbol of a quest for the infinite, this vintage reminds us, through its purity and richness, of the infinite and virtuous cycle of nature and the seasons on its exceptional terroir, like an orbit around the earth that is constantly renewed and never truly identical. The harmony and quality of "Le Majestueux" are in keeping with the great tradition of the estate, while at the same time opening a door to a new, unexplored area, another dimension that it is determined to enter. Angelus has managed to push back all the limits for its 2022 vintage, and turn it into a truly celestial object."



CHÂTEAU ANGELUS 2022, LE MAJESTUEUX

UN FLACON HISTORIQUE POUR SYMBOLISER L'ENTRÉE DANS UNE NOUVELLE ÈRE

Dix ans tout juste après la fameuse bouteille noire et or qui habillait le millésime 2012, le millésime 2022 de Château Angelus entre dans l'histoire de la propriété avec un flacon infiniment précieux où l'émail offre à l'or son plus bel écrin et où les motifs, inspirés des constellations et révolutions astrales, sont l'évocation poétique du début d'un nouveau cycle.

De par sa qualité exceptionnelle, Le Majestueux était déjà promis à un destin radieux. Mais il est aussi porteur d'une année, 2022, qui marquera l'histoire d'Angelus. Il fallait un hommage à la hauteur d'un tel alignement des planètes et à la mesure, incommensurable, de ce vin hors normes.

« Après dix ans au sommet des vins de Saint-Émilion, le moment était venu pour Château Angelus de poursuivre sa trajectoire singulière en s'affranchissant de certaines contraintes normatives, et d'accéder à une autre dimension, celle d'une histoire tout entière déterminée par une exigence infinie et une quête d'excellence dans le moindre détail » a déclaré Stéphanie de Boüard-Rivoal, Présidente d'Angelus.

A HISTORIC BOTTLE TO SYMBOLISE THE START OF A NEW ERA

Exactly ten years after the famous black and gold bottle that held the 2012 vintage, the 2022 vintage of Château Angelus will go down in the history of the estate with an infinitely precious bottle in which enamel offers the most beautiful setting for gold and the motifs, inspired by the constellations and revolutions of the stars, are a poetic evocation of the start of a new cycle.

By virtue of its exceptional quality, "Le Majestueux" was already destined for a brilliant future. But it also bears the year 2022, which marks a milestone in the history of Angelus. It required a tribute to match this planetary alignment and the immeasurable scale of this extraordinary wine.

"After ten years at the pinnacle of Saint-Émilion wines, the time had come for Château Angelus to pursue its unique path by freeing itself from certain normative constraints, and to enter another dimension, that of a history entirely determined by infinitely demanding standards and a quest for excellence down to the smallest detail" says Stéphanie de Boüard-Rivoal, Chairwoman of Angelus.

En 2022, après une décennie au firmament du classement des vins de Saint-Émilion, Château Angelus prend le parti de s'en affranchir pour explorer une nouvelle galaxie, celle d'une quête de la perfection si exigeante, si singulière, si absolue qu'elle échappe à tout critère connu ou autre considération.

Un flacon précieux représentant une révolution astrale avec la voûte céleste pour toile de fond

Il fallait un écrin à la mesure de ce millésime exceptionnel, une création unique conçue aussi pour célébrer cette année historique et marquer le début d'un nouveau cycle pour Château Angelus.

Ce flacon exprime en même temps la rareté de ce millésime et le caractère hors normes de l'année qui l'a vu naître. Le flacon du millésime 2022 s'inscrit de nouveau dans la tradition de l'artisanat joailler avec un habillage obtenu par un procédé technique complexe permettant à l'or véritable (20 carats) et à la nacre d'imprimer littéralement le verre.

√
UN PROCÉDÉ DE FABRICATION

Minutieux & élaboré

Frappé d'un soleil flamboyant au cœur de la nuit, serti par deux ellipses qui, la soulignant, en célèbrent la majesté, ses motifs inspirés des constellations et révolutions astrales offrent une évocation poétique du passage du monde clos à l'univers infini et illustrent cette aspiration au sublime qui porte Château Angelus toujours plus haut.

In 2022, after a decade in the stary firmament of the Saint-Émilion wine classification, Château Angelus decided to break away to explore a new galaxy, that of a quest for perfection so demanding, so unique, so absolute that it eludes all known criteria or any other consideration.

A precious bottle representing a stellar revolution with the heavenly vault as a backdrop

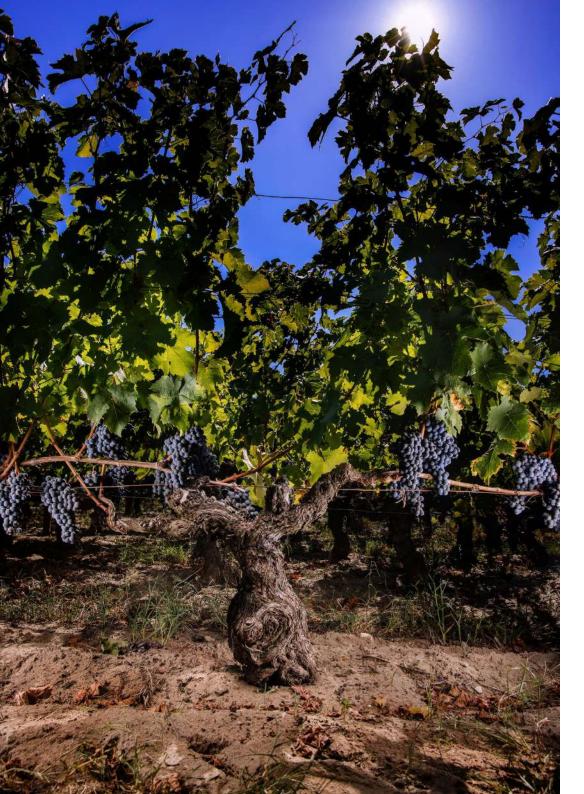
This exceptional vintage required a worthy showcase, a unique creation designed to celebrate this historic year and mark the start of a new cycle for Château Angelus.

This bottle expresses both the rarity of this vintage and the extraordinary character of the year of its birth. The bottle for the 2022 vintage once again adopts the tradition of the jeweller's craft, with a complex technical process enabling real gold (20 carat) and mother-of-pearl to be literally printed on the glass.

7 MANUFACTURING PROCESS

> Meticulous & elaborate

Struck by a blazing sun in the dead of night, set off by two ellipses that underline it and celebrate its majesty, the motifs inspired by the constellations and revolutions of the stars offer a poetic evocation of the passage from the closed world to the infinite universe, and illustrate the aspiration to magnificence that carries Château Angelus ever higher.



Dès les premières dégustations, le millésime 2022 de Château Angelus a pris place parmi les plus grands de sa lignée.

Rarement dans l'histoire d'Angelus, l'idéal d'excellence qui guide et inspire la famille de Boüard de Laforest dans l'élaboration de ses vins n'a été approché de si près.

Baptisé Le Majestueux, ce nouveau millésime tutoie littéralement les étoiles.

L'une des raisons de ce prodige réside dans les emblématiques Cabernets Francs du Domaine, analysés et choyés depuis des décennies, et qui, cette année-là, ont fait preuve d'une résistance inédite à la sécheresse, leur permettant de conserver un degré de fraîcheur, d'énergie et de tension remarquables.

Et comme dans un alignement des planètes, ce vin, promesse de sensations et d'émotions hors normes, porte le sceau d'une année éminemment symbolique qui marque aussi un tournant historique.

From the first tastings, the 2022 vintage of Château Angelus took its place among the most successful vintages the estate has ever seen.

Rarely in the history of Angelus has the de Boüard de Laforest family come so close to the ideal of excellence that guides and inspires their winemaking.

Named "Le Majestueux", this new vintage literally rubs shoulders with the stars.

One of the explanations for this prodigious performance lies in the estate's emblematic Cabernet Franc vines, which have been analysed and pampered for decades, and which this year showed unprecedented resistance to drought, enabling them to retain a remarkable degree of freshness, energy and tension.

And like a planetary alignment, this wine, promising extraordinary sensations and emotions, bears the seal of an eminently symbolic year that also marks a historic turning point.

CHÂTEAU ANGELUS 2022

Saint-Émilion Grand Cru

Ce millésime n'est pas seulement inédit, il est extraordinaire, au sens le plus littéral du terme. Nous l'avons baptisé Le Majestueux car ses caractéristiques exceptionnelles le propulsent dans un autre registre ; hors normes.

Après un hiver doux et sec, le débourrement est précoce et accompagné de gelées, endiguées par une lutte adaptée sur l'ensemble du vignoble. S'ensuit un printemps doux entrecoupé d'orages apportant à la vigne et aux sols la juste quantité d'eau. La nouaison se fait rapidement dans d'excellentes conditions, annonciatrice d'un millésime généreux. Quand l'été arrive, chaud et sec, un important travail de modulation des couverts végétaux nous permet de maintenir la fraîcheur et l'humidité des argiles jusqu'à la fin du mois d'août, malgré les températures élevées. La vigne ne manque jamais d'eau pendant l'été puis, à la fin du mois d'août, deux orages nocturnes viennent soulager la plante.

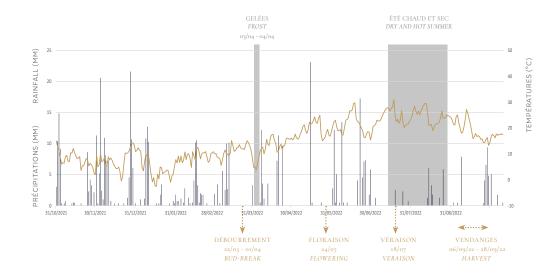
Cet été 2022 ressemble étonnamment aux grands étés d'aprèsguerre, qui ont signé des millésimes exceptionnels, 1945, 1947 ou 1949. À la mi-octobre, la vigne, cette plante méditerranéenne étonnante, était toujours d'un vert soutenu, démontrant ainsi sa parfaite adaptation sur les grands terroirs viticoles.

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 mûr, craquant et sapide. La finale longue et épicée, tramée 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'Angelus à s'adapter à l'adversité climatique.

ASSEMBLAGE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc VENDANGES du 6 au 28 septembre 2022



WEATHER CONDITIONS





CHÂTEAU ANGELUS 2022

Saint-Émilion Grand Cru

This vintage isn't just unprecedented, it's extraordinary, in the most literal sense of the word. We've named it "Le Majestueux" vintage, since its outstanding characteristics propel it into another domain, an unparalleled one.

After a mild and dry winter, bud-break in the vines took place at an early date and during a period of spring frosts, which were kept at bay by carefully-adapted anti-frost strategies across the whole of the vineyard. A mild spring followed with intermittent rainstorms which delivered just the right amount of water to the vines and soils. Fruit set went quickly and in excellent conditions and promised an abundant crop. When the hot, dry summer weather arrived, substantial adjustments were made to the cover crops in the rows, which enabled to maintain up the moisture and cool temperatures of the clay soils till the end of August, in spite of the high temperatures. The vines never lacked water throughout the summer, and at the end of August, two night-time storms provided some relief for the vines and replenished the soils.

The summer of 2022 bore an incredibly close resemblance to those great summers that followed the Second World War, and which produced the outstanding 1945, 1947 and 1949 vintages. In mid October, the vine, that astonishing Mediterranean plant, still displayed a deep green colour, demonstrating its perfect adaptation within the great vine-growing terroirs.

The wine exhibits a lively, deep, dense, dark purple colour. The aromas were carefully preserved throughout the vinification process and display a vast array of fresh black fruits and an intensely floral side reminiscent of violets. Smooth and juicy but also delicate and precise on the palate, the 2022 reveals the hallmark freshness and verticality of the Cabernet Franc. The oak is already well-integrated, allowing crisp, flavoursome ripe fruit to come to the fore. A long and spicy finish, underpinned by silky, tight-knit tannins. The wine's flavours linger long in the mouth, seemingly never wanting to end. This vintage is rich in salinity and complex and has great tension and freshness. It shows the immense capacity of the Angelus terroirs to adapt to climate adversity.

BLEND 60% Merlot, 40% Cabernet Franc HARVEST September 6th to 28th 2022





Saint-Émilion Grand Cru

Superficie 30 hectares

Coteau sud de Saint-Émilion, sur le fameux "pied de Situation

côte"

Sols Argilo-calcaire

Densité de plantation 6500 à 8500 pieds/ha en fonction

des caractéristiques du sol

Encépagement 53% Merlot.

46% Cabernet Franc.

1% Petit Verdot

Âge moyen des vignes 39 ans

> Taille Respectueuse du flux de sève,

> > adaptée à la viqueur du cépage et à la pédologie

Vendanges Ramassage en fonction de la dégustation,

pour une condition de maturité optimale

Vinifications En cuves bois et inox pour les Merlots,

en cuves béton pour les Cabernets Francs - Macération pré-fermentaire à 8°C sur certaines cuves en fonction des caractéristiques des raisins,

de 4 jours à une semaine

- Températures de fermentation alcoolique

jusqu'à 28°C

- Macération post fermentaire à 28-30°C,

de 1 à 3 semaines

Entonnage

Dès l'écoulage

Élevage

22 mois

- en barriques de chêne français neuves. avec des grains fins et une chauffe moyenne pour les Merlots et une partie des Cabernets Francs - en foudres de 30 hl pour certains Cabernets Francs

sélectionnés pour la subtilité particulièrement

remarquable de leurs arômes.

Surface totale du domaine

85 hectares

Vinificateur œnologue

dont 55 hectares à Saint-Émilion Hubert de Boüard de Laforest



Saint-Émilion Grand Cru

Surface area

30 hectares (66 acres)

Location

South-facing slope of Saint-Émilion, on the famous "foot of the slope"

Soils

Clay-limestone

Density of plantation

6,500 to 8,500 vines per hectare depending on the soil characteristics

Grape composition

53% Merlot.

46% Cabernet Franc. 1% Petit Verdot

Average age of the vines

39 years Pruning

Respectful of the flow of the sap, adapted to the

vigour of the grape variety and to the soil-type

Harvesting

Picking date according to berry sampling

for optimal ripeness

Vinifications

In oak and stainless steel vats for the Merlot, in concrete vats for the Cabernet Franc

- A cold soak at 8°C for some vats,

depending on the characteristics of the grapes,

for 4 days to one week

- Temperature of alcoholic fermentation up to 28°C

- Post-fermentation maceration at 28 to 30°C,

for 1 to 3 weeks

Barrel-filling Ageing

As the wine is run off the skin

22 months

- in new fine-grain French oak barrels with medium char for the Merlot and a part for the Cabernet Franc - in 30hl foudres for some of the Cabernet Franc,

selected for the especially subtle character

of its aromas.

Totale surface area

85 ha (210 acres)

including 55 hectares in Saint-Émilion

Winemaker and Oenologist

Hubert de Boüard de Laforest

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien. De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève. Lutte prophylactique. Epamprage adapté. Effeuillages et éclaircissage précoces.



IN SUPPORT OF A SUSTAINABLE VINEYARD

At Angelus, the terroirs are the result of a perfect balance between climate, soils, water reserves, vines and the people working there. Maintaining this balance, preserving the long-term future of the vineyard and its environment, optimising resources and enhancing biodiversity are central to our daily work. This concern for the environment gave rise to our commitment to virtuous and responsible farming.

BRINGING LIFE TO THE SOILS

Grass cover crops in the rows

Natural de-compacting of the soils

Mycorrhizal development

Ecological surface nests

and support for airborne insect life.

INDIVIDUALISED VINEYARD PRACTICES

Pruning methods that respect the flow of the sap

Spraying to prevent disease

Adapted thinning-out of shoots

Early de-leafing and crop thinning.

ENHANCING BIODIVERSITY

Planting hedgerows and trees around our vineyard plots

Limiting inputs and proliferation of pests Establishment of polyculture.

