



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 23 février 2012 Château Angélus

---

Le château Angélus est une vieille maison de Bordeaux. Tous les vins présents ce soir sont vinifiés par le même œnologue. Le château est situé sur le vignoble de Saint-Emilion, qui représente 5% de la surface totale du vignoble bordelais. La ville de Saint-Emilion est située sur la rive droite (qui comprend aussi Pomerol, Côtes de Castillon...). Angélus compte parmi les 15 grands crus classés de Saint-Emilion. A la différence du classement des vins de la rive gauche de 1855 qui n'a pas (ou presque) évolué depuis, celui des vins de Saint-Emilion est revu tous les 10 ans.

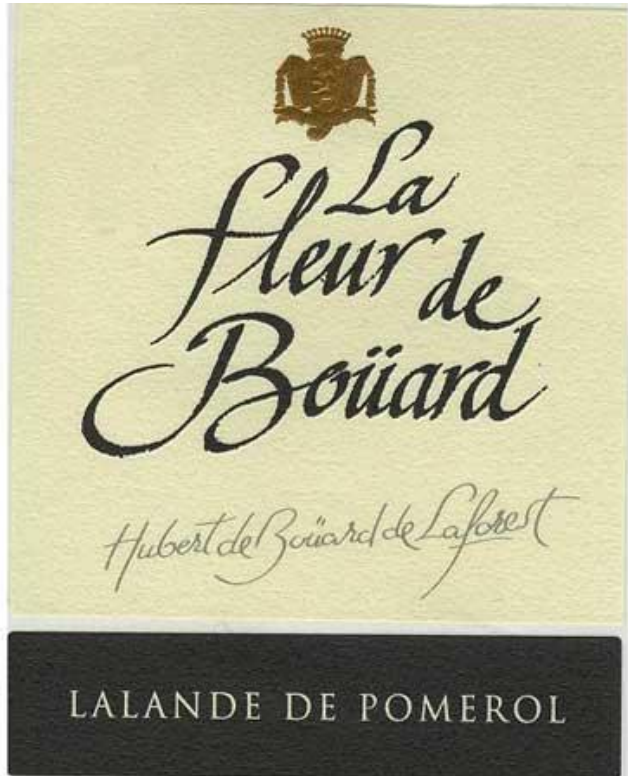
Il y a deux classifications pour les parcelles : Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru. Seules les 60 propriétés en Saint-Emilion Grand Cru font partie du classement, 15 sont des premiers grands crus classés (13 en B, 2 en A). Autre différence entre rive droite et gauche : le classement est fait sur les parcelles, alors qu'en rive gauche, si un château rachète des parcelles, celles-ci profitent du classement du château. Pour ce qui est du sous-sol, Saint-Emilion est un plateau calcaire. Les sols sont des sables argilo-calcaires, donc très lourds, ce qui est assez rare pour Saint-Emilion. Le vignoble d'Angélus est orienté au Sud et est situé sur le pied de côte.

Hubert de Boüard de Laforest est l'actuel œnologue d'Angélus. La proportion des cépages est aussi assez différente des autres domaines de Saint-Emilion : 50% merlot, 47% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon. L'âge moyen des vignes est d'environ 60-70 ans. Le cabernet franc apporte une note d'eucalyptus et de menthol en fin de bouche. La vendange est faite manuellement. Le merlot murissant plus vite, il faut parfois faire une pause entre la vendange des merlots et celle des cabernets francs.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

La fleur de Boüard  
2009



<b>Couleur</b>	Rouge opaque, groseille
<b>Cépage</b>	80% merlot, 15% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
<b>Taux d'alcool</b>	% vol.
<b>Arômes</b>	Fruits noirs
<b>Bouche</b>	Puissant, mais flatteur, encore sur le fruit, très droit
<b>Accords mets/vin</b>	



# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

**Carillon de l'Angéus  
2009**



<b>Couleur</b>	Rouge sombre, mais plus grenat que précédent
<b>Cépage</b>	60 % merlot, 40% cabernet franc
<b>Taux d'alcool</b>	% vol.
<b>Arômes</b>	
<b>Bouche</b>	Tannins plus souples, plus rond et plus généreux, bien fruité sur l'attaque, et assez tannique en fin de bouche
<b>Accords mets/vin</b>	



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Bellevue  
2009

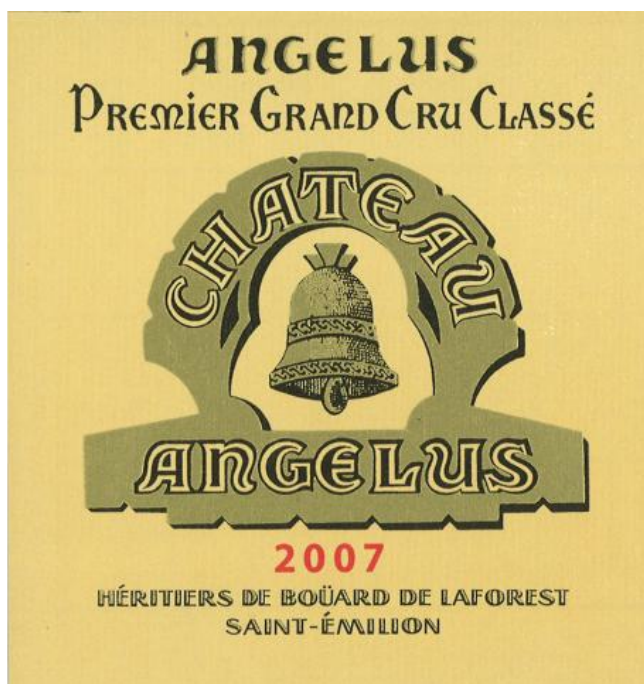


<b>Couleur</b>	Rouge profond, cassis
<b>Cépage</b>	98% merlot, 2% cabernet franc
<b>Taux d'alcool</b>	% vol.
<b>Arômes</b>	Fruit rouge, réglisse
<b>Bouche</b>	Très bien équilibré, tannins soyeux, souple
<b>Accords mets/vin</b>	



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Angélys  
2007



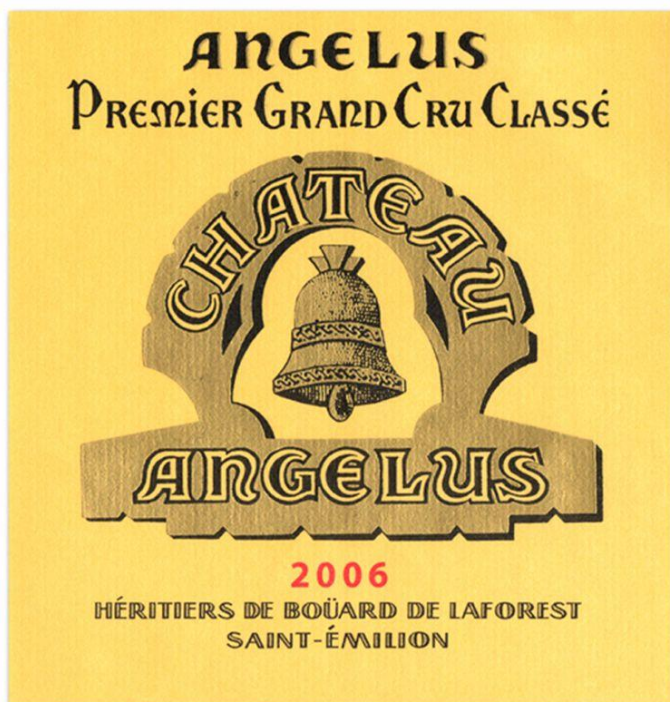
<b>Couleur</b>	Rouge profond, grenat
<b>Cépage</b>	62% merlot, 38% cabernet franc
<b>Taux d'alcool</b>	% vol.
<b>Arômes</b>	Brulé, fumé, fruits noirs et mûrs, très expressif, note de chocolat et de café
<b>Bouche</b>	Très élégant, soyeux, souple, très peu tannique
<b>Accords mets/vin</b>	



# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

Château Angélys  
2006



<b>Couleur</b>	Rouge profond, grenat
<b>Cépage</b>	60% merlot, 40% cabernet franc
<b>Taux d'alcool</b>	% vol.
<b>Arômes</b>	Fruité, brûlé, fumé
<b>Bouche</b>	Bien plus puissant et tannique, élégant, très bel équilibre
<b>Accords mets/vin</b>	