

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

**INTRO**



De wijngaard van Angélu's ligt in het hart van een natuurlijk amfitheater, dat wordt gedomineerd door de drie kerken van Saint-Émilion. In het hart van deze bevoorrechte locatie, waar de geluiden worden versterkt, weerklonken 's morgens, 's middags en 's avonds de klokken die de angelus rinkelden. Ze onderbraken het ritme van de dag in de wijngaarden en dorpen om de mannen en vrouwen toe te laten even te bezinnen. Jean-François Millet vereeuwigde dit moment van gebed in een prachtig werk "Angelus" tentoongesteld in het Musée d'Orsay.

De instelling van het Angelus-gebed stamt uit de 15e eeuw toen Paus Calixtus III na de overwinning tegen het Ottomaanse leger bevoel dat alle klokken van het kristendom elke ochtend, middag en avond zouden luiden voor het Angelus-gebed.

De klok op het etiket van Angélu's symboliseert dit.



**WIJNHUIS**

In de rangschikking van beste Saint-Émilions (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat Château Angélu's op # 3. Hij werd in 2012 gepromoveerd tot de topklasse van Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé A, en vervoegde toen 3 andere châteaux (Ausone, Pavie en de beroemde Cheval Blanc). Het is een wijn die dank zij de concentratie, het gewicht en de structuur de wijn de tand des tijds vlot kan doorstaan. De jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 8 000 kistjes.

Château Angélu's is eigendom van de familie Boüard die aanzienlijk investeerde in alle aspecten van wijnmaken én in marketing. Zo is Angélu's geassocieerd geworden met James Bond. De foto hiernaast toont hoe hij, samen met Vesper Lynd in Casino Royale, geniet van een Château Angélu's 1982 (die een iets lagere score haalt dan deze 1981 ...). In Spectre dronk hij de 2005 Angélu's.



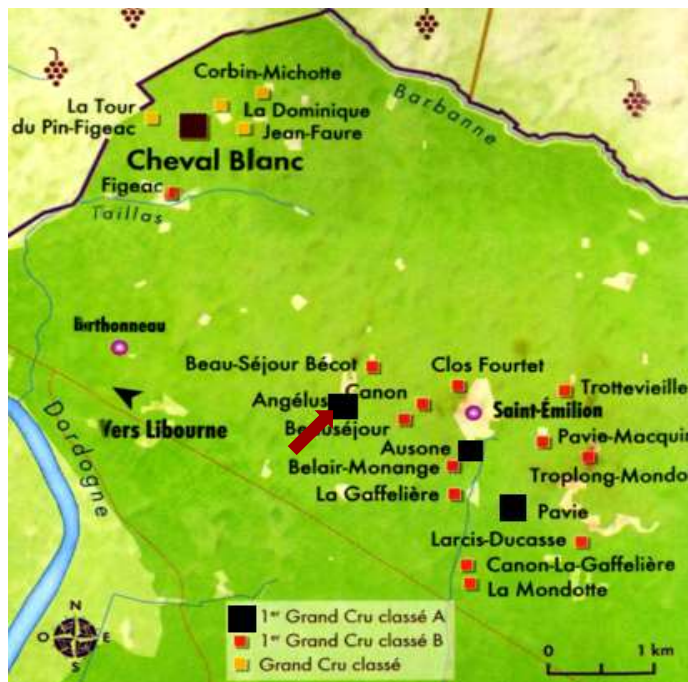
**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

**APPELLATIE**

Saint-Émilion is, samen met zijn Pomerol, de meest prestigieuze wijnregio van rechteroever van de Dordogne - Bordeaux. De belangrijkste druivensoort is Merlot (2/3de van de aanplant) die fruitige, glycerische, soepele en genereuze wijnen produceert. Merlot kan worden gemengd met Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon, waardoor extra frisheid, een goede tanninestructuur en een verouderingspotentieel worden toegevoegd.



Geologisch gezien kan Saint-Émilion worden onderverdeeld in drie belangrijke wijnbouwgebieden:

**(1) Côtes:** het kalksteenplateau waarop de stad Saint-Émilion ligt en de hellingen eromheen (binnen de 2 km van de stad). De meeste van de top wijngaarden bevinden zich hier en de wijnen zijn in principe gecorseerde, krachtige wijnen met een licht bitter. Enkele namen: Ausone, Pavie, Angélus, Belair, Magdelaine, Beauséjour, etc

**(2) Plaine:** een alluviale zand- en kiezelvlakte die langzaam afloopt naar de oevers van de Dordogne, direct ten zuiden van het kalksteenplateau. Hier worden geen Grand Cru Classe wijnen geproduceerd en de wijnen zijn in principe licht en soepel en zijn vlug op dronk.

**(3) Graves:** In de noordwestelijke hoek van het Saint-Émilion-gebied ligt een oud alluviaal terras (gevormd door gletsjeractiviteit ongeveer 2 miljoen jaar geleden). Dit beschikt over dezelfde vrij draineerbare ondergrond van kiezel, grind, zand met hier en daar klei en kalk zoals die te vinden is in de beste wijngaarden van de Médoc en Graves. Hier liggen Cheval Blanc en Figeac (en verderop in Pomerol liggen op hetzelfde terras Le Pin en Pétrus). De wijnen zijn fijner en zachter en hebben meer fruit en bouquet dan die van de Côtes.

Saint-Émilion heeft een goed werkend wijnclassificatiesysteem dat periodiek (de laatste maal in 2012) herzien wordt om het up-to-date en relevant te houden. Het splitst de wijnen op in

- (1) Premier Grand Cru Classé A: 4 wijnen (Ausone, Cheval Blanc, Angélus en Pavie),
- (2) Premier Grand Cru Classé B: 14 wijnen,
- (3) Grand Cru Classé: 85 wijnen en
- (4) Grand Cru: vele honderden wijnen.

Sinds de laatste herziening van de Saint-Émilion classificatie in 2012 is Pavie, samen met Angélu s gepromoveerd tot Premier Grand Cru Classé A; de top classificatie van Saint-Émilion die nu dus Ausone, Cheval Blanc, Angélu s en Pavie omvat.

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

**DRUIVENSOORTEN**

**50% Merlot, 47% Cabernet Franc en 3% Cabernet Sauvignon**

**Merlot** is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.

Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Californië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrikt door houtlagering).



**Cabernet Franc** is een Franse wijndruif die in de meeste wijnproducerende landen wordt verbouwd. De variëteit is het meest bekend als de derde druif van Bordeaux en is te vinden in veel van 's werelds beste Bordeaux Blend-wijnen.

Cabernet Franc scoort het best in Pomerol en Saint-Émilion (waar enkele van de meest gewaardeerde Cabernet Franc-wijnen vandaan komen, zoals Cheval Blanc en Ausone).

Buiten Bordeaux wordt Cabernet Franc ook geteeld in de Loire streek, Italië, Nieuw-Zeeland, Australië, Zuid-Afrika en Noord- en Zuid-Amerika.

Cabernet Franc is goed winterhard, heeft een lagere zuurgraad en voegt aan een blend kruidachtige accenten van groene paprika, tabak en donkere specerijen toe.

**WIJNTYPE**

**Smaakvol en klassiek.**

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

**GEMIDDELDE SCORE**

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



**88 (Cellar Tracker 92)**

**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Cellar Tracker (Oct 2012):** "Mid neck fill, no signs of seepage and cork intact. Light brick red color. After thirty minutes in the glass, the wine smelled of damp forest, tobacco, cedar, and dried herbs. On the palate, the forest floor and tobacco were most obvious with hints of graphite, leather, and dried oregano. Easily a thirty second finish - 96 points "

- **Cellar Tracker (Jul 2016):** "Very pale slightly translucent amber; red licorice, wet leaves, cummin-tumeric, pot-pouri, furniture varnish burnished cabinet--you get the idea. Showing strong signs of age but everything in tact and quite appealing. Very light, fine dusty tannins, in great shape despite the vintage and this being pre-renovation of the estate. Obviously a lighter style that did not score well then, but held some nice surprises. Drink now - 91 points"

- **Vivino (Oct 2016):** "Belle robe qui tire sur le rose, un bouquet encore puissant ET des arômes en bouche superbe . 4.5 points (on 5)"

- **Vivino (Feb 2018):** "Immediately after opening, sceptic, was it slightly oxidated? After 15 min, great things happened. Champignons, cedar, dark chocolate, leather, maybe cinnamon, mmm - 5 points (on 5)

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

**OP ZIJN BEST**

**Op zijn hoogtepunt, of iets erover**

Eenmaal deze klassewijn over zijn hoogtepunt zit zal hij gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Saint-Émilion, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade), aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	82 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	94
- Gemiddelde score voor deze wijn:	<b>88 (Cellar Tracker 92)</b>
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 3
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici:	-
- Bewaarpotentieel volgens Cellar Tracker:	-
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):	75 cl

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
  - Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
  - Een grotere flessenmaat impliceert een tragere evolutie
  - Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn
- Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

**SERVEREN BIJ**

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoortjesbrood
- Ravioli met eekhoortjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoortjesbrood en truffel
- Vedewild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rodewijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Een mooie biefstuk bereid met rodewijn saus of morieljes of eekhoortjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

**PROEFNOTITIES**

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:

**CHÂTEAU ANGÉLUS**

**1983**

**SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)**

		ZICHT: AROMA:  SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA:  SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: