

# LA DAME D'ANGLUDET 2019

Après deux épisodes très frais les 14 et 15 avril puis les 5 et 6 mai, suit une période de très grande chaleur avec des températures atteignant 43°C le 18 août. 2019 a été une année forte en émotion. Les températures fraîches de la nuit et une pluie salvatrice permettent une fin de maturité optimale des baies apportant profondeur et matière. Ceci conclut la saison avec la plus grande satisfaction et beaucoup d'enthousiasme autour de ce millésime.

## Récolte :

Merlot : 17 au 27  
septembre Cabernet  
Sauvignon : 7 au 17 octobre  
Petit Verdot : 12 et 13  
octobre

## Méthode culturale :

Biodynamie (en cours de  
certification)

La biodynamie vise à développer la vie végétale, animale, microbienne et bactériologique dans sa plus grande diversité. La complémentarité d'un maximum d'organismes favorise le développement de la complexité et de la subtilité des sensations procurées en dégustant le vin. Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion. Sur un plan cultural, la biodynamie conduit la vigne à développer ses propres systèmes de défense contre les agressions de champignons, de parasites et même des excès climatologiques.

## Surface en production :

30 hectares

## Rendement moyen :

49HL/H



## Élevage : 12 mois d'élevage

50% barriques (30% de barriques  
neuves) 50% amphores

Les amphores permettent une micro-oxygénation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tannins et des arômes du bois. L'élevage en amphores contribue à préserver la pureté, la franchise et la subtilité aromatique qui peuvent être gommés par un élevage trop intense ou trop prolongé en barriques. Suite aux très faibles récoltes 2017 et 2018 notre parc de barriques a été fortement réduit. Après des essais très concluants en 2018 avec quatre amphores, Ben a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

## Analyse :

Alcool : 13,5 % pH : 3.68

## Assemblage :

Merlot : 45%  
Cabernet Sauvignon : 45%  
Petit Verdot : 10%

## Commentaire de dégustation :

La finesse, l'élégance et la complexité sont les mots d'ordre du 2019. On retrouve l'expression du terroir que nous recherchons chaque année à Angludet. Magnifiquement équilibré, combinant pureté et structure, le vin affichera une grande capacité à durer dans le temps. Le 2019 est une belle illustration du style d'Angludet : gourmand et généreux.