



Premier Grand Cru classé A, i vini di Château Angéhus sono da 230 anni un riferimento assoluto nel mondo. Una leadership portata avanti oggi con piglio e competenza da Stéphanie de Boüard-Rivoal

di Alessandra Piubello

SPIRITO di VINO



Eccellenza da otto generazioni

Deepix

In queste pagine, Château Angéhus: di recente sono giunti a termine i lavori di ammodernamento della Maison durati 26 mesi, che hanno comportato un investimento di 11 milioni di euro e hanno riguardato sia l'esterno sia l'interno. Per quanto riguarda i vigneti, l'età media è di 38 anni, sono ad anfiteatro, impianti a guyot doppio esposti a sud (www.angelus.com).

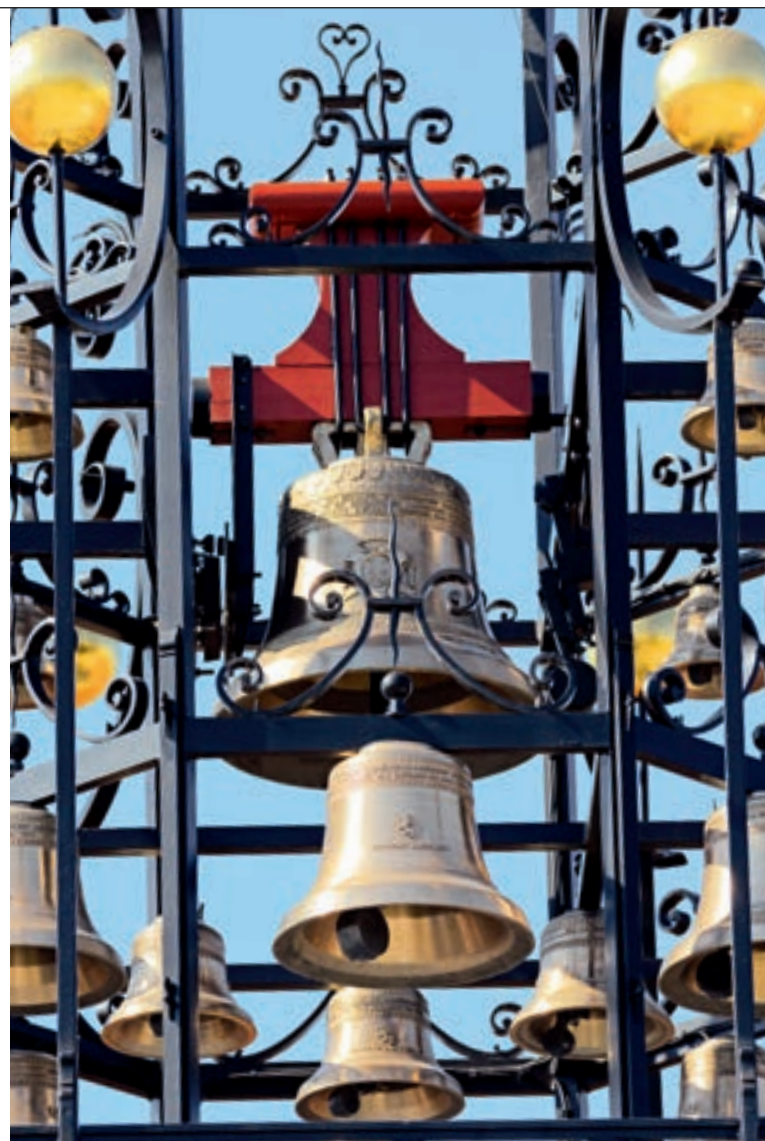
SPIRITO di VINO

53

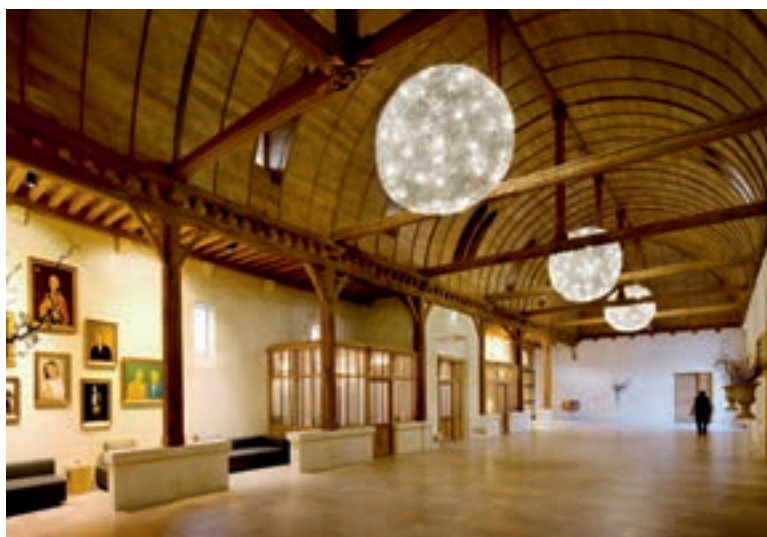


Angelus. Tre volte al giorno, il saluto dell'Angelo, l'annuncio del verbo trasmutato in carne. Da Clos Angélu per secoli i vignaioli all'opera avvertivano contemporaneamente il suono delle campane dell'Angelus da tre chiese diverse di Saint-Émilion. E si fermavano: un'immagine, fra tutte: L'Angelus di Jean-François Millet. Proprio da questo vecchio vigneto, acquistato nel 1924 dai Boüard de Laforest, prende origine il nome di un mito bordolese. In principio, prima di essere ribattezzato, era Château Mazerat. Angélu. Lo scampanello festoso delle 20 campane (due a dominare le varie fogge più piccine) dello château ci accoglie a mezzogiorno in punto, come da tradizione. Un suono dalla risonanza mondiale. Il carillon è un simbolo svettante sulla facciata appena rifatta. E la campana, emblema eterno, rintocca sulle bottiglie.

Angélu. Una storia di più di 230 anni, condensata nel motto *Labor, fidelitas, familia* raffigurato in un mosaico d'effetto. Nel 1955, anno del primo classement di Saint-Émilion che riconosce L'Angélu come Grand cru Classé, il deus ex machina della futura reputazione internazionale non era ancora nato. Hubert de Boüard de Laforest, solo otto anni dopo, riceve in regalo le prime forbici da potatura dal padre. Il destino segnato, l'Angelo chiama. Professori come Pascal Riberau Gayon ed Emile Peynaud all'università di enologia di Bordeaux non capitano tutti giorni. Racconta Hubert: «Del primo ricordo soprattutto il rigore e la precisione (negli anni 80 uno dei due grandi miti dell'enologia bordolese e non solo, sceglie proprio Angélu per portare avanti esperimenti sull'invecchiamento del vino, ndr); dell'altro il suo rimarcare l'armonia come l'essenza dei vini grandiosi. Mi lanciò anche una sfida, agli esordi del mio percorso: "Giovane uomo, lei ha qualcosa da fare qui!"». Prima di dedicarsi completamente all'attività di famiglia (accade poi nel 1980), parte per la Borgogna, dove entra in contatto con Henri Jayet, Denis Mortet, Jean-Marc Boillot, Dominique Lafon, Anne-Claude Leflaive e



Nel 2012 ottiene la menzione «A» a fianco di mostri sacri come Cheval Blanc e Ausone



altri, condividendo esperienze formative per il suo futuro. Ventinovenne, e ci riferiamo a trent'anni fa, caso piuttosto raro all'epoca, risolutamente («Ho detto a mio padre: o te o me!») prende in mano le redini aziendali. L'elenco delle innovazioni apportate riempirebbe pagine, ci limitiamo ad alcuni accenni: una riflessione viticola approfondita su ogni singolo aspetto, l'introduzione della selezione massale, dei tavoli di cernita (fra i primi), fermentazione malolattica in barrique, lunghi affinamenti sui lieviti, il tutto seguito da analisi microbiologiche. Nel 1996 Angélu entra a far parte dei Premier cru Classé B. E nell'ottobre 2012 raggiunge l'apogeo, ottenendo la menzione «A», a fianco di Cheval Blanc e Ausone (Pavie entrerà nello stesso anno nel classement più ambito).

Una promozione molto discussa: Monsieur Hubert brucia le tappe in troppo poco tempo attirandosi molte invidie. Nel frattempo inanella quasi una settantina di consulenze e l'acquisizione, in tutto o in parte, di quattro châteaux. Un'energia incredibile, incrollabile, che lo porta anche a testimoniare il suo vino ai quattro capi del mondo. Energia che si riconnette in famiglia. Ed ecco che, nel simbolico 2012, richiama dalle nebbie di Hyde Park e dallo spietato mondo della finanza Stéphanie de Boüard-Rivoal, una dei quattro figli di Monsieur H. (tutti comunque, seppur in luoghi diversi, hanno sentito le campane del vino). Che, sin dall'inizio della sua codirezione, mostra la tempra familiare. Acquista cinque nuovi

Qui sopra, l'entrata principale, denominata «la nave»: ha uno stile nautico sul plafone con uno scafo di nave rovesciato in rovere massiccio. In alto, le caratteristiche campane della Maison: sono 20 e il loro suono è imprescindibile dal luogo. A fianco, tre delle quattro annate degustate di Angélu: all'eleganza del 2006 e la morbidezza del 2011 si affianca la freschezza del 2007.



SPIRITO di VINO
56



Sopra, la barricaia con caratteristico soffitto a onde. A fianco, l'azionista di maggioranza della Maison: è Stephanie de Buiard-Rivoal, figlia di Hubert de Bouard de Laforest, il deus ex machina che ha portato la cantina alla reputazione internazionale e alla massima classificazione. Angélus è importato da Sarzi Amadé (www.sarziamadé.com) ed Ercole Brovelli (www.ercolebrovelli.it).

ettari (oggi sono 39, una delle più grandi tenute a Saint-Émilion, generalmente sono intorno ai 7 ettari e mezzo), lancia una bottiglia celebrativa del classement senza etichetta ma serigrafata in oro, ne aumenta il valore facciale del 30%. Acquista il più antico ristorante di Saint-Émilion, in un villaggio fermo nel silenzio del tempo, abbracciato dal suo vigneto storico, giunto intatto ai nostri giorni, inserito nel patrimonio Unesco dal 1999: è il Logis de la Cadène, perché «vino, cibo e accoglienza sono facce della stessa medaglia, il piacere di stare bene». Pochi mesi fa, a 33 anni, è diventata azionista di maggioranza di Angélus, segno evidente del passaggio generazionale. Per Hubert de Buiard l'anno prossimo saranno sessant'anni e la 32esima vendemmia («la migliore? Sarà sempre la prossima!»), restando presente in vigna e in cantina a consigliare l'ottava generazione (questa volta al femminile), animata da un incessante spirito di perfezionismo. Esigente e molto determinata (ha appena realizzato un libro su Angélus), Stéphanie si è occupata anche di selezionare la rete distributiva, ora estremamente controllata e ad altissimo livello (oltre a dotarsi di riserve di annate destinate al futuro). Percorrere la «nave», l'entrata principale soffiata con lo scafo di nave all'inverso in rovere massiccio, entrare nella barriera con plafone a onde, dopo aver visto l'imponen-



Con ben 39 ettari è una delle più grandi tenute di Saint-Emilion



te struttura esterna e gli ameni giardini, rende l'idea di quei 26 mesi di lavori conclusi di recente (11 milioni di euro spesi) per portare Angélus a incarnare un mito. Sul fronte vigne, l'età media è di 38 anni. I terreni si dividono in tre parti: un terzo dei suoli argilloso-calcarei su marne a 30 cm di profondità, particolarmente adatti al Merlot (che corrisponde al 50% dell'assortimento varietale); un terzo unisce l'argilla al terreno sabbioso-argilloso, situato a piè di collina, adatto a Merlot e Cabernet Franc; un terzo ghiaioso-sabbio-calcareo su base argillosa, ideale per il Cabernet Franc (che raggiunge il 47%, cifra considerevole in questi territori vocati al Merlot). I vigneti sono ad anfiteatro, impianti a guyot doppio esposti a sud. «L'armonia ad Angélus», spiega Stéphanie, «è anche data dall'assemblaggio: metà Merlot, metà Cabernet, dall'utilizzo per la fermentazione di un terzo di inox, un terzo di cemento e un terzo di legno, e dall'affinamento in barrique nuove dai 18 ai 24 mesi». Ci accomiatiamo, al suono dell'ultimo *Angelus* che si espande per clivi, monti e valli.

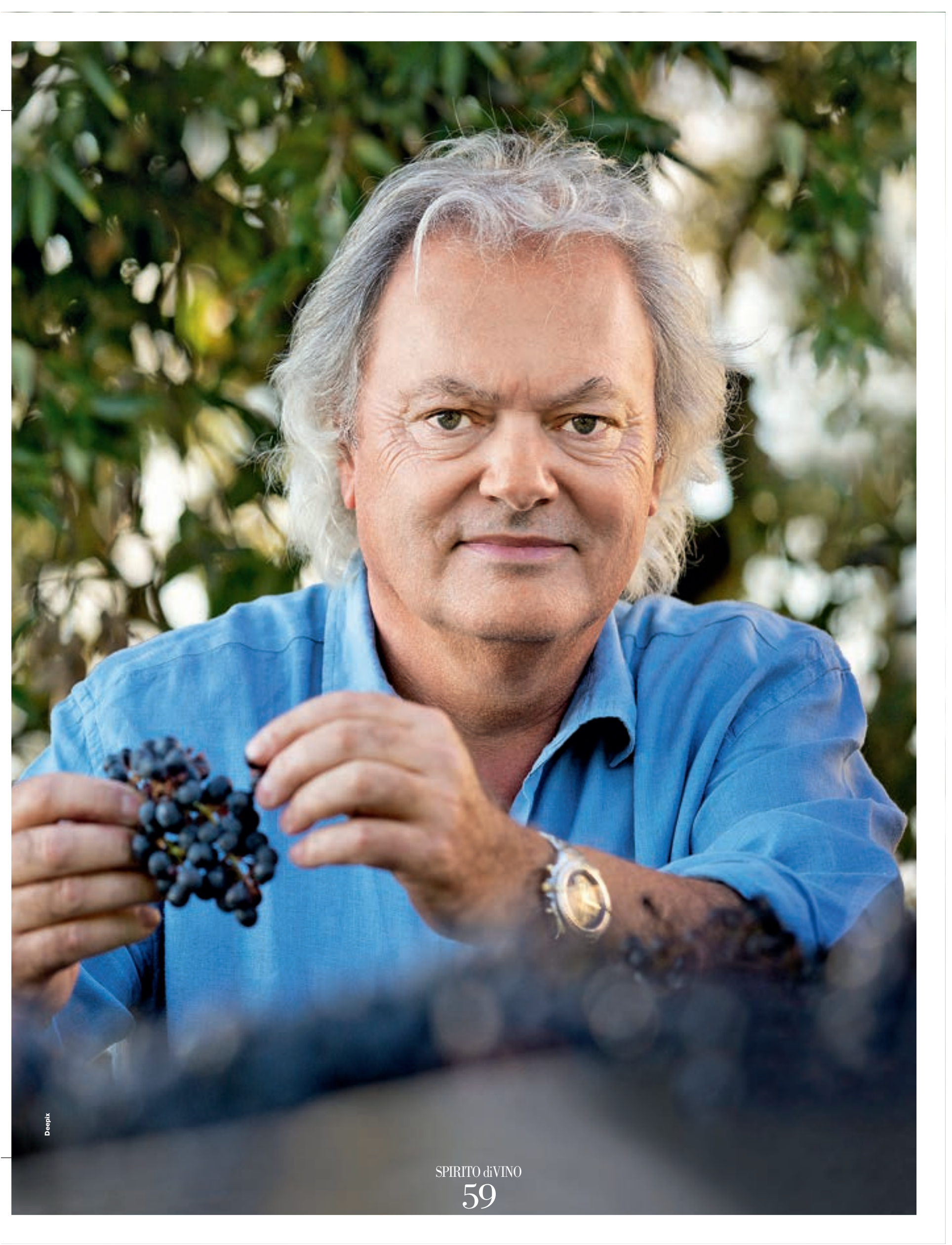
Angélus 2009 🌀 Climati favorevole alla maturazione delle uve. Nel bicchiere profumi intensi, esuberanti, impattante potenza aromatica. Denso, vellutato, il sorso ricco di fascino maliardo, infonde calore e restituisce una speziatura elegante con allungo di rara persistenza. **95**

Angélus 2006 🌀 Perfetto stato sanitario e di maturazione delle uve in una vendemmia soleggiata. Concentrato e materico cattura per l'eleganza raffinata e sottile, mai invasiva. Lo stile punta meno su opulenza e piacevolezza immediata per cesellarsi in arabeschi di finezza memorabili. **94**

Angélus 2011 🌀 Annata un po' complicata che ha costretto a lavorare molto in vigna. Note boisé, fumé e tostate. Quel tocco di legno che si digerirà con il tempo, non impedisce di percepire un vino dall'espressività morbida e ben equilibrata dai tannini fini e vellutati. **91**

Angélus 2007 🌀 Inizio d'estate difficile, un po' recuperato dal solare mese settembrino. Meno seducente degli altri millesimi, propone una sua precipua personalità, più fresca e leggera. Già pronto da bere, non scommetteremmo su tenute nel tempo decennali. **90** 🍁

Sopra, Angélus 2009: a lui il voto migliore (95/100). In alto, dettaglio dell'ingresso della Maison. Per Hubert Buiard de Laforest (a fianco) l'anno prossimo sarà la 32esima vendemmia: «La migliore? Sempre la prossima, con le sue sensazioni forti, l'incertezza, l'attesa, la riflessione, la passione, la tensione di realizzare con le uve il più grande vino possibile, l'anima di Angélus».



Deepix