

DOSSIER DE PRESSE



Château
BADETTE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Famille Vandenbogaerde

Château
BADETTE

SAINT-EMILION GRAND CRU



UN RETOUR PROMETTEUR

“En 2008, j’ai entrepris ma recherche dans la région, et c’est Badette qui présentait le meilleur terroir. J’aime Saint-Emilion et son côté authentique”.

Ainsi parle **Marc-André Vandebogaerde**, propriétaire belge du Château Badette, grand cru de Saint-Emilion, qui effectue grâce à lui un retour remarqué au premier plan. Sans doute Badette a souffert longtemps d’une éclipse de notoriété, mais le vignoble n’est pas pour autant un nouveau venu, et son blason s’honore d’une antériorité enviable.

En 1898, Edouard Féret parle de Badette en ces termes : “Il a toujours été classé en tête des deuxièmes crus de Saint-Emilion. Supérieurement entretenu, il produit en moyenne 50 tonneaux d’un vin délicat, moelleux, bouqueté, et d’une conservation parfaite” (in *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*, VII^e édition, Féret éditeur). Certes, du vin a coulé dans les fûts depuis plus d’un siècle, mais avec les bons soins du nouveau propriétaire, les commentaires du 19^e siècle pourraient parfaitement s’appliquer au vin d’aujourd’hui.



Famille Vandebogaerde

Château Badette - 33330 Saint-Emilion - 05 57 24 59 98 - contact@chateau-badette.com - www.chateau-badette.com



Château
BADETTE
SAINT-EMILION GRAND CRU

UN VIGNOBLE MULTIPLE

Le vignoble de Badette s'étend sur 9 hectares d'un seul tenant, à la limite des communes de Saint-Christophe et Saint-Emilion.

A quoi s'ajoute une autre parcelle d'un hectare et demi, de l'autre côté de la cité, voisine du château Figeac. Au total, la propriété affiche des différences de terroirs et d'hydrologie, confirmées par le creusement de 25 fosses pour mieux connaître les sols et sous-sols, qui constituent le berceau de la vigne.

Pour autant, l'expression du terroir d'ici n'est pas simple. Les études menées par l'expert des sols viticoles Xavier Choné, ont montré des personnalités géologiques diverses. Du côté de Figeac, un sol maigre, caillouteux et sableux, d'origine alluviale ; c'est un terroir chaud et drainant, qui permet un enracinement profond ; il affiche un bon potentiel œnologique, notamment pour les cabernets.

Autour de Badette, trois types de terroirs se présentent, tous en pied de côte, mais différents selon le niveau de pente. Dans la partie la plus élevée, on trouve des sols argileux. En dessous, des sols bruns du même type, plus sableux, perméables, où les racines de la vigne descendent à plus de deux mètres de profondeur. Plus bas, proches de la route, des sols nettement sablo-argileux et une conduite de la vigne appropriés.

Cette diversité qui se retrouve dans les raisins, a tout naturellement entraîné la production de trois vins différents : Château Badette, Château Badette cuvée Bellerose et La Fleur de Badette.



Château
BADETTE
SAINT-EMILION GRAND CRU

BADETTE

UNE RESTAURATION SAGE ET EXEMPLAIRE

“Partir de zéro et construire, voilà ce que j’aime. Si je n’étais pas amateur de vins, je ne me serais jamais lancé dans tout cela. Partir de rien et arriver à faire le mieux possible, c’est mon objectif”.

Marc Vandenberghe se donne les moyens de ses ambitions, c’est peu dire qu’en quatre ans, le château a complètement changé de visage. Depuis 2012, des travaux considérables ont été entrepris : chais et cuiviers neufs s’élèvent à la place d’anciens bâtiments rasés.

La maison de pierre a été entièrement rénovée avec des matériaux nobles, dans le respect de l’architecture d’origine datant de la fin du XIX^e siècle. Là où existait une propriété négligée, presque abandonnée, les vignes ont été restructurées, plusieurs parcelles drainées. Ce n’est pas fini : la plantation de cabernets francs à la place de certains merlots est à l’étude.

“Badette est entouré de tous côtés de crus classés, je souhaite que le vin exprime le terroir. Avec de la puissance mais aussi de l’élégance, de la finesse”. Pour parvenir à cet équilibre, et à l’élégance qu’il recherche, M. Vandenberghe a d’emblée pris les bonnes méthodes : vignoble enherbé et effeuillé, sols travaillés à l’ancienne sans désherbant, vendanges à la main en cagettes, table de tri, petites cuves de 40 à 70 hectolitres, élevage soigné sous température contrôlée... Rien n’est laissé au bon vouloir du destin, et la main de l’homme s’implique à chaque étape du cycle. Une partie de la vendange est vinifiée intégralement en barriques neuves.



Château
BADETTE
SAINT-EMILION GRAND CRU



LES VINS DU RENOUVEAU

Princesse endormie, Badette s'est réveillée plus belle que jamais. Elle constitue désormais une réelle découverte pour l'amateur.

Très rapidement, c'est-à-dire dès le millésime 2012, les efforts du nouveau propriétaire ont porté leurs fruits, et la qualité des vins a été saluée par les dégustateurs. Les millésimes 2013 et 2014 ont confirmé cette tendance, aujourd'hui accentuée par les excellents 2015 et 2016, qui ont bénéficié des nouvelles installations.

A la dégustation, Château Badette affiche une robe noire et brillante, un nez floral, de la chair, du fruit, beaucoup de netteté, une longueur appréciable et une finale douce.

Les vins du Château Badette sont distribués pour l'essentiel par le négoce bordelais, ainsi que par certains importateurs belges. Une partie de la récolte est retenue en primeur ; le millésime 2015, particulièrement réussi, a été noté 92-94 par The Wine Advocate, et très bien vendu sur la place de Bordeaux. L'œnologue Jean-Philippe Fort, du laboratoire Rolland, vient apporter à Badette son expertise et son expérience des vins du Libournais.

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Superficie : 10 hectares 50

Terroir : Argilo calcaire et calcaire compacte, sablo argileux sur molasses du Fronsadais, sablo graveleux

Encépagement : 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 7 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot

Age moyen du vignoble : 30 ans (certaines parcelles centenaire)

Densité de plantation : Entre 6 500 pieds et 7 100 pieds / ha

Vendanges : Manuelles en petites cagettes, tri densimétrique et manuel

Vinification : En barriques de 500l et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité

Elevage : 75 % en barriques, 25 % cuves

Production : 50 000 bouteilles

Second vin : La Fleur de Badette





Château
BADETTE
SAINT-EMILION GRAND CRU

UNE LONGUE ET ORIGINALE HISTOIRE

Le château Badette est situé au lieu-dit Badette, sur la commune de Saint-Christophe-des-Bardes et à la limite de la commune de Saint-Emilion. La fondation, tôt dans le Moyen-Âge, de l'église Saint-Christophe prouve l'ancienneté de ce village dans lequel le vignoble a connu une forte expansion au cours du XVIII^e siècle. Cet essor est en partie le résultat des formidables investissements opérés par la noblesse de robe dans l'achat de terres ainsi que dans la plantation de vignes et cela dès la fin du XVII^e siècle. Cette nouvelle et lucrative économie est, par la suite, consolidée par l'amélioration des techniques de culture viticole et du négoce vinicole.

Dans un tel contexte, il n'y a donc rien de très étonnant à ce que Pierre de Belleyme (1747-1819), ingénieur géographe du roi Louis XV, positionne le hameau de Badette sur la carte de la Guyenne ; une carte qu'il exécute entre 1761 et 1774.

A cette époque, ces terres sont aux mains des comtes de Carles : Amédée (1767-1849 ?) puis Emilien (1814-1884). Au décès d'Emilien, sa fille Berthe (1836-1906) hérite de Badette, elle est alors l'épouse d'Adolphe d'Allard (1828-1900), l'ancien maire de Saint-Emilion. Le 21 janvier 1890, Marie d'Allard (la fille d'Adolphe et de Berthe) apporte en dot une partie du domaine de Badette à son époux, le Baron Henri du Foussat de Bogeron (1849-1921). En effet, Badette a été divisé en deux propriétés distinctes : le cru Badette d'Allard (actuel Château Badette) et le cru Badette de Foussat (actuel Château Haut-Badette).

Depuis la fin du XVIII^e siècle, les investissements constants apportés à Badette par les familles Carles, d'Allard et du Foussat de Bogeron ont fait de cette propriété l'un des plus importants châteaux viticoles du Saint-Emilionnais. Et la deuxième moitié du XIX^e siècle peut être considérée comme l'âge d'or de Badette. Un âge d'or qui correspond, paradoxalement, avec la grande épidémie de phylloxera qui touche alors tout le vignoble français et qui n'épargne évidemment pas Saint-Emilion.

L'âge d'or de Badette trouve son apogée lorsqu'Edouard Féret consacre à deux reprises quelques lignes à la propriété dans sa publication *Les Vins de Bordeaux*, un livre de classement des vins du bordelais organisé par régions, par crus et par ordre de mérite, qui est alors l'ouvrage de référence dans le monde de la vigne. En 1893, Féret classe le château Badette d'Allard (actuel Château Badette) deuxième cru de Saint-Emilion et note que celui-ci produit 30 tonneaux par an. ►

En 1898, Féret s'arrête plus longuement sur le cru Badette d'Allard (actuel Château Badette) pour préciser que la propriété développe un vin qui a toujours été classé en tête des deuxièmes crus de Saint-Emilion. Il décrit alors le domaine comme *"supérieurement entretenu et produisant en moyenne 50 tonnes d'un vin délicat, moelleux, bouqueté et d'une conservation parfaite"*.

Cinq ans seulement séparent les deux descriptions, dans ce court laps de temps, la production a presque doublé et le vin est devenu l'un des meilleurs et l'un des plus appréciés du bordelais. On comprend alors comment Badette s'est rapidement développé, bénéficiant à coup sûr de l'immense propriété viticole des Foussat de Bogeron qui se composait des actuels Châteaux Badette, Haut-Badette et Soutard. Et la maison construite à cette époque sur les terres de Badette d'Allard, bien que profondément remaniée depuis, atteste – elle aussi – combien la deuxième moitié du XIX^e siècle est la grande époque de prospérité et d'expansion de Badette. En 1921, à la mort du Baron Henri du Foussat de Bogeron, son fils Gabriel (1894-1973) maintient la qualité des vignes de Badette qui, dans le temps, faisaient partie du Château Soutard. On remarque que c'est à cette époque que le château prend son nom actuel : Château Badette.

Autour de la seconde guerre mondiale, les nombreuses propriétés des Foussat de Bogeron sont démantelées. Château Badette est vendu aux époux Galtier, Jacques Galtier et Marie Julienne Baggio, qui sont déjà propriétaires du Château du Mayne ; un domaine situé à Saint Quentin de Caplong, à une dizaine de kilomètres de Château Badette. A cette époque, les changements de propriétaires sont nombreux et fréquents ce qui favorise et accélère le déclin de Badette. Ainsi, le 5 août 1949, Athénaïs Henriette Germaine Pelon – veuve de Raymond Jean Hippolyte Galtier, l'héritier des époux Galtier – revend le château Badette aux époux Arreaud-Dudrey.

Daniel Arreaud est ouvrier vigneron. Avec son épouse, Marcelle Dudrey, Arreaud met tout en œuvre pour retrouver la réputation d'autant de Badette. Pour ce faire, il imagine l'actuelle étiquette de la propriété qui est composée d'un écusson représentant deux lions entourant une couronne, le tout surmontant une locution latine "In vino veritas" (Dans le vin la vérité). En 1984, à la mort de son père, William Arreaud – apprenti en mécanique – hérite de Château Badette. Le 20 juillet 1994, il fait évoluer le statut juridique de Château Badette en SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole). Ce nouveau statut a pour but de moderniser l'exploitation viticole mais faute de temps et avant son décès qui interviendra en 2002, William Arreaud fait donation de la SCEA Château Badette à la commune de Saint-Emilion en 1998. Cette transaction entre un propriétaire privé et une municipalité est très rare dans le monde viticole, elle doit mettre à l'abri William Arreaud, alors lourdement handicapé.

En 2002, la commune de Saint-Emilion confie l'exploitation de la SCEA à Dominique Leymarie qui, cette même année, produit et vinifie le premier millésime de Badette sous possession de la commune de Saint-Emilion. Une expérience qui révèle les aspirations de la municipalité qui, prête à investir, souhaite naturellement faire renaître la réputation de l'un des plus anciens domaines viticoles du Saint-Emilionnais.

Un projet repris et mis en route, en 2012, par le nouveau propriétaire de Château Badette : Marc André Vandenberghe. Ce domaine ne demande, en effet, qu'à revivre pour laisser de nouveau s'exprimer un terroir séculaire à la réputation qui n'est plus à faire.

