

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質、砂の多い粘土、
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

- Château Badette
- La Fleur de Badette
- Le Grand Monsieur Badette



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

Merlot : 90 %
Cabernet franc : 7 %
Petit Verdot : 3 %

当社の樽熟成

70 %新樽、30% 1年樽

収量: 45 hl/ha

生産量: 25 000 本

技術データ

アルコール含有量: 13.5 %
ピーエッチ: 3.7
全酸性: 3.32 g/L

テイスティングノート

このワインは、深みのある赤色で、紫がかった色調を帯びています。香りは高品質な樽由来の木の香り、バニラ、わずかにトースト香があり、丁寧な樽熟成を経て、徐々に控えめでエレガントな果実香、熟した黒いベリーを思わせる香りが現れます。口に含むと、アタックは柔らかく、バランスが良いです。構造は木質感とリコリスのタンニンに支えられ、すでに溶け込んでおり、丸みのある印象を与えます。ワインは親しみやすく、整った果実感と心地よい余韻があり、力強さよりも繊細さが際立ちます。調和のとれたワインで、すぐに楽しめる、柔らかさとクラシックなスタイルを堪能できる一本です。

🌸 気象データ

2012年のボルドーは、変化の激しい気候により、畑での非常に正確な管理が求められました。雨の多い春と遅い開花の後、7月中旬以降の暑く乾いた夏が、特に優れたテロワールでの成熟を促しました。成熟の進行が不均一だったため、均一な熟度を得るためにグリーンハーベスト（未熟果の摘み取り）が行われました。収穫されたメルローは健康状態が良く、柔らかく表現豊かです。一方、遅めに成熟するカベルネは、10月の湿度の影響を受けることもありました。最良のテロワールから生まれるワインは、色、熟した果実味、濃密さ、そして新鮮さが際立っています。技術的なヴィンテージで、適切かつ正確な選択がなされた場所で成功を収めました。



Château
BADETTE

GRAND CRU CLASSE
SAINT EMILION GRAND CRU

Château Badette 2012

評価点： **90-91** **JAMESSUCKLING.COM**

ヴィンテージにふさわしいしっかりとしたワインで、美しい果実味と鮮やかな酸味を持つ。背景にはほのかな柑橘系のニュアンス。素晴らしい。

