

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Vignoble



Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,
sablo-argileux



Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion
sexuelle



Densité moyenne

7 000 pieds/ha



Âge moyen

25 ans

À propos de la viticulture

Encépagements : 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nos pratiques : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeillage, Vendange en Vert

Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

Production totale : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

Crus :

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



Présentation de la propriété



Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur
Environnementale (HVE)



Équipe

M. Arnaud Vandenberghe
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort
Œnologue

M. Mathieu Richard
Directeur technique

Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Notre élevage

70% en barrique neuves, 30% en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 13.5 %
pH : 3.7
Acidité totale : 3.32 g/L

Commentaire de dégustation

Ce vin présente une robe intense, d'un rouge profond aux reflets violines. Le nez s'ouvre sur des arômes de bois noble, vanillé et légèrement toasté, issus d'un élevage soigné en barrique, laissant progressivement place à un fruit discret mais élégant, évoquant les baies noires mûres. En bouche, l'attaque est souple et bien équilibrée. La structure s'appuie sur des tanins boisés et réglissés, déjà fondus, offrant une belle rondeur. Le vin se montre accessible, avec une matière soignée et une finale agréable, marquée par la finesse plus que par la puissance. Un vin harmonieux, prêt à boire, à apprécier pour sa souplesse et son style classique.

Climatologie

Le millésime 2012 à Bordeaux fut marqué par un climat contrasté, nécessitant une grande précision au vignoble. Après un printemps pluvieux et une floraison tardive, l'été chaud et sec à partir de mi-juillet a favorisé la maturation, surtout sur les meilleurs terroirs. La véraison étalée a imposé des vendanges en vert pour homogénéiser la maturité. Les Merlots, récoltés en excellent état sanitaire, se montrent souples et expressifs, tandis que les Cabernets, plus tardifs, ont parfois souffert de l'humidité d'octobre. Les vins issus des meilleurs terroirs révèlent couleur, fruit mûr, densité et fraîcheur. Un millésime technique, réussi là où les choix ont été justes et précis.



Note :

90-91

JAMES SUCKLING.COM 

Un vin solide pour le millésime, avec un joli fruit et une acidité éclatante. Une subtile trame d'agrumes en arrière-plan. Magnifique.

