

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



オペレーション

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 : 85 %
Cabernet franc : 10 %
Petit Verdot : 5 %

当社の樽熟成

70 %新樽、30% 1年樽

収量: 45 hl/ha

生産量: 15 000 本

技術データ

アルコール含有量: 14 %
ピーエッチ: 3.55
全酸性: 3.53 g/L

テイastingノート

このワインは深い赤色で、紫色の輝きを帯びた濃いルビー色をしています。香りは、丁寧な樽熟成から生まれた高級な木の香り、バニラ、わずかにトーストした香りが広がり、次第に控えめでエレガントな熟した黒系果実の香りへと変化します。口に含むと、柔らかくバランスの取れたアタックが感じられます。構造は木や甘草のタンニンに支えられ、すでに統合されており、丸みのある口当たりを生み出しています。飲みやすく、洗練された質感と心地よいフィニッシュが特徴で、力強さよりも繊細さが際立っています。調和の取れたワインで、すぐに楽しめる、クラシックなスタイルを味わうのに最適です。

🌤️ 気象データ

2013年のボルドーは、過去数十年で最も繊細なヴィンテージのひとつでした。非常に湿った春により開花が遅れ、不均一となり、特にメルローで花落ちやミレランダージュが発生しました。暑く晴れた夏は希望をもたらしましたが、7月の雷雨や9月の雨は灰色腐敗のリスクを高めました。収穫は健康状態の緊急性に基づいて行われ、収量は低く、ブドウの均一性も乏しかったです。それでも、日当たりが良く、丁寧に管理された区画からは、滑らかでフレッシュな赤ワインが生まれ、タンニンもよく溶け込んでいました。繊細なヴィンテージで、最良のテロワールでの技術的判断の正確さが際立ちます。

