

# 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, Effeuilage, 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

Oenologue

M. Mathieu Richard

Directeur technique

## Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Notre élevage

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

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 15 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 14 %  
pH : 3.55  
Acidité totale : 3.53 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 2013 à Bordeaux fut l'un des plus délicats depuis des décennies. Un printemps très humide a entraîné une floraison tardive et hétérogène, avec coulure et millerandage, surtout sur les merlots. L'été chaud et ensoleillé a redonné espoir, mais les orages de juillet et les pluies de septembre ont accru la pression de la pourriture grise. Les vendanges, dictées par l'urgence sanitaire, ont donné des rendements faibles et une forte hétérogénéité. Toutefois, les parcelles bien exposées et travaillées ont produit des vins rouges plaisants, souples et frais, avec des tanins fondus. Un millésime délicat, révélant la précision des choix techniques sur les meilleurs terroirs.

