

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

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

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUALE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenberghe

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

Merlot : 85 %
Cabernet franc : 12 %
Petit Verdot : 3 %

Invecchiamento

70% in botti nuove, 30% in botti di un anno

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 32 000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14.5 %
pH : 3.62
Acidità totale : 3.26 g/L

Commento di degustazione

Il Château Badette 2014 si apre con un naso intenso, dominato da note legnose marcate di moka, vaniglia e pane tostato. All'aerazione, il frutto prende il sopravvento con brillantezza, rivelando una bella maturità. Al palato è ricco, ampio e corposo, sostenuto da una materia generosa e calda. I tannini, densi e strutturanti, garantiscono un buon potenziale di invecchiamento, mentre sottili amari sul finale bilanciano il tutto e conferiscono energia. Un vino pieno, potente e ancora in evoluzione, che esprimerà al meglio le sue qualità dopo alcuni anni di affinamento.

Climatologie

L'annata 2014 si è sviluppata in due fasi: una prima parte della stagione fresca, umida e incerta, seguita da un cambiamento spettacolare grazie a un settembre eccezionalmente caldo, secco e luminoso, prolungato da un ottobre estivo. Le condizioni all'inizio dell'estate hanno limitato la concentrazione degli acini, ma la stagione tardiva, ideale, ha permesso una maturazione lenta e completa, in particolare per i cabernet, che si sono espressi al meglio. La vendemmia, effettuata in un clima secco e caldo, ha consentito di raccogliere uve sane, mature ed equilibrate. I vini rossi del millésime 2014 sono più riusciti rispetto al 2013, con merlot morbidi e fruttati, e cabernet eleganti, densi e complessi. Un millésime contraddistinto da finezza, freschezza e dalla qualità della stagione tardiva.



Voti:

92

JAMES SUCKLING.COM

Aromi che ricordano il cioccolato fondente, accompagnati da frutti neri ed erbe secche. Una texture leggermente gessosa sostenuta da tannini levigati, un frutto sottile e un finale dominato dai tannini. Necessita di almeno tre anni per ammorbidire. Da bere fin da subito.

91

NEAL MARTIN

Il 2014 Badette è un vino che ha superato ampiamente le mie aspettative rispetto alla sua presentazione in barrique, quando sembrava appesantito dal legno. Ora in bottiglia, offre un bouquet seducente di mora, lampone e cedro, molto nitido, armonioso e sfumato. Al palato è di corpo medio, con tannini fini e molto morbidi, acidità fresca e un finale sensuale e molto soddisfacente, che rivela molti frutti neri speziati con pepe bianco e un lungo retrogusto speziato. Adoro la vivacità di questo vino, un Saint-Émilion brillante che risveglia i sensi.

