

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

当社の樽熟成

70 %新樽、30% 1年樽

収量: 45 hl/ha

生産量: 32 000 本

技術データ

アルコール含有量: 14.5 %
ピーエッチ: 3.62
全酸性: 3.26 g/L

テイastingノート

シャトー・バデット 2014 は、モカ、バニラ、トーストしたパンの際立つ樽香が支配する、強く豊かな香りで始まります。空気に触れることで果実味が前面に出て、美しい成熟感を示します。口中は豊かで幅があり、フルボディ。タンニンは濃密で構造がしっかりしており、熟成の可能性を感じさせます。フィニッシュのほのかな苦味が全体のバランスとエネルギーを与えています。力強く、まだ発展途上のワインで、数年の熟成後にその魅力を最大限に発揮します。

🌤️ 気象データ

2014年のヴィンテージは二段階で形成されました。前半は涼しく湿った不安定な気候でしたが、非常に暑く乾燥した明るい9月、そして夏のような10月によって劇的な好転を迎えました。初夏の条件は果実の濃縮度を制限しましたが、理想的な後半の季節が、特にカベルネのゆっくりとした完全な成熟を可能にしました。収穫は乾燥して暖かい気候の下で行われ、健康で熟したバランスの良いブドウを得ることができました。2014年の赤ワインは2013年より成功しており、メルローは柔らかく果実味豊か、カベルネはエレガントで濃厚かつ複雑です。繊細さ、爽やかさ、後半の季節の質の高さが際立つヴィンテージです。



評価点：

92

JAMES SUCKLING.COM

ダークチョコレートを思わせる香りと、ブラックフルーツや乾燥ハーブのニュアンス。チョークのようなテクスチャーは滑らかなタンニンに支えられ、控えめな果実味とタンニン主体のフィニッシュを持つ。柔らかくなるには少なくとも3年が必要。すぐに飲むことも可能。

91

NEAL MARTIN

2014年のバデットは、樽熟成中は木の影響で重く感じられたため、期待以上のワインです。現在ボトルに移された状態では、ブラックベリー、ラズベリー、シダーの魅力的な香りが非常に明確で、調和が取れてニュアンス豊かです。ミディアムボディで、タンニンは繊細で非常に柔らかく、酸味はフレッシュ。官能的で満足感のあるフィニッシュには、スパイシーなブラックフルーツと白胡椒のアクセント、長く続くスパイシーな余韻が感じられます。このワインの生き生きとした魅力が大好きです。感覚を刺激する輝くサンテミリオンです。

