

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

Cœnologue

M. Mathieu Richard

Directeur technique

Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Notre élevage

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

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 32 000 btl

Données techniques

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

Commentaire de dégustation

Château Badette 2014 s'ouvre sur un nez intense, dominé par des notes boisées marquées de moka, de vanille et de pain toasté. À l'aération, le fruit prend le dessus avec éclat, dévoilant une belle maturité. La bouche est riche, ample et corsée, portée par une matière généreuse et chaleureuse. Les tanins, denses et structurants, assurent un bon potentiel de garde, tandis que de ns amers en finale viennent équilibrer l'ensemble et apporter de l'énergie. Un vin gras, puissant et encore en pleine évolution, qui s'exprimera pleinement après quelques années de vieillissement.

Climatologie

Le millésime 2014 s'est construit en deux temps : une première partie de saison fraîche, humide et incertaine, suivie d'un retournement spectaculaire grâce à un mois de septembre exceptionnellement chaud, sec et lumineux, prolongé par un octobre estival. Les conditions du début d'été ont limité la concentration des baies, mais l'arrière-saison, idéale, a permis une maturation lente et complète, notamment pour les cabernets, qui se sont particulièrement bien exprimés. Les vendanges, réalisées dans un climat sec et chaud, ont permis de récolter des raisins sains, mûrs et équilibrés. Les vins rouges du millésime 2014 sont plus réussis qu'en 2013, avec des merlots souples et fruités, et des cabernets élégants, denses et complexes. Un millésime porté par la finesse, la fraîcheur et la qualité de l'arrière-saison.



Notes :

92

JAMES SUCKLING.COM

Des arômes rappelant le chocolat noir, ainsi que des fruits noirs et des herbes séchées. Une texture crayeuse soutenue par des tanins polis, un fruit subtil et une finale dominée par les tanins. Nécessite au moins trois ans pour s'assouplir. À boire dès maintenant.

91

NEAL MARTIN

Le 2014 Badette est un vin qui a largement dépassé mes attentes par rapport à sa présentation assez déroutante en barrique, lorsqu'il semblait alourdi par le bois. Maintenant en bouteille, il offre un bouquet séduisant de mûre, framboise et cèdre, très net, harmonieux et nuancé. La bouche est de corps moyen, avec des tanins fins et très souples, une acidité fraîche et une finale sensuelle et très satisfaisante, qui révèle beaucoup de fruits noirs relevés de poivre blanc et un long arrière-goût épicé. J'adore la vivacité de ce vin, un Saint-Émilion éclatant qui éveille les sens.

