

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## 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 Vandenbogaerde

Propriétaire

M. Jean Philippe Fort

Cœnologue

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 : 30 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 15 %  
pH : 3.61  
Acidité totale : 3 g/L

## Commentaire de dégustation

Château Badette 2017 dévoile un nez délicat et précis, dominé par des arômes de fruits noirs frais (cassis, mûre, myrtille) et de fraise des bois, soulignés par des notes épicées et orales, avec une touche subtile de vanille, de réglisse et de fève de tonka. La bouche, juteuse et équilibrée, offre une belle tension et une trame minérale. Les fruits rouges et noirs s'expriment avec éclat, accompagnés de nuances douces de cacao, de poivre et de fleurs fraîches. Les tanins, fins et légèrement serrés, confèrent de la structure tout en conservant une bonne élégance. Un millésime à la fois gourmand et structuré, déjà accessible dans sa jeunesse mais qui gagnera en complexité avec quelques années de garde.

## Climatologie

Le millésime 2017 restera marqué par un épisode de gel historique fin avril, ayant impacté de nombreuses propriétés de façon inégale. Sur les vignobles épargnés, le cycle végétatif s'est déroulé dans des conditions globalement favorables : floraison rapide, été sec, maturation progressive. La récolte des merlots a parfois dû être avancée en raison des pluies début septembre, mais les terroirs tardifs et les cabernets ont profité d'une très belle arrière-saison, permettant d'atteindre une maturité optimale dans d'excellentes conditions. Les vins rouges issus des meilleures parcelles présentent une belle couleur, un fruit éclatant, des tanins fins et une fraîcheur agréable. Moins puissants que les millésimes précédents, ils se distinguent par leur équilibre, leur accessibilité et leur élégance. Un millésime hétérogène, mais offrant de très beaux résultats sur les terroirs préservés.



## Notes :

94 **JEB DUNNUCK**

Le Château Badette 2017 se situe juste derrière l'excellent 2016, mais il n'en est certainement pas loin. De magnifiques arômes de cassis et de mûre se mêlent à des notes généreuses de chocolat, moka, fleurs printanières et pierre concassée qui s'échappent du verre. Le vin présente une structure moyenne à corsée et est parfaitement équilibré, pur et élégant en bouche. La qualité des tanins est remarquable. C'est un domaine que les amateurs devraient surveiller, car il offre un excellent rapport qualité-prix. L'assemblage est composé de 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot, élevé 12 mois en fûts français dont 80 % neufs. À déguster sur les 15 prochaines années et plus.

93 **vinous**

Le Château Badette 2017 est puissant, dense et très concentré. La confiture de mûres, le chocolat, le cuir neuf, les épices, la réglisse et la généreuse influence du bois français neuf lui confèrent une personnalité riche et audacieuse. Le millésime 2017 s'est parfaitement harmonisé pendant l'élevage : la plupart des notes anguleuses que j'avais perçues en fût se sont assouplies avec le temps. C'est un vin très impressionnant, doté d'une grande profondeur, d'une forte puissance et d'une personnalité marquée. Dégusté à deux reprises.

92 **LISA PEROTTI BROWN**

De couleur grenat pourpre moyenne à profonde, le Château Badette 2017 s'impose dès le verre avec des notes de mûres chaudes, de cerises noires et de confiture de prunes, accompagnées de touches de coffre en cèdre, de mine de crayon et de truffes noires. Puissant, concentré et corsé en bouche, le fruit vigoureux s'appuie sur une structure solide, assez charpentée, et se termine sur une finale ferme.

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Expressif, riche, mûr, opulent et fruité, avec des arômes de cerises noires, de chocolat, de réglisse, de moka et d'espresso à chaque inspiration et chaque gorgée. On peut déjà le déguster ou le laisser vieillir encore un peu. À boire de 2022 à 2034.

91 **JAMES SUCKLING.COM**

Couleur profonde, avec des fruits noirs mûrs abondants, accompagnés de touches de chocolat et d'espresso. La bouche dévoile une richesse charnue impressionnante, des tanins souples et soyeux, et une finale longue, juteuse et bien structurée. Le bois est encore très présent pour le moment. À essayer à partir de 2023.

