

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte
7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter
25 Jahre



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Team

Herr Arnaud Vandenbogaerde
Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort
Önologin

Herr Mathieu Richard
Technischer leiter

Herr Arthur Debeugny
Technischer manager

Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru

Verschnitt

Merlot: 80%
Cabernet franc: 15%
Petit Verdot: 5 %

Unsere Reifung in Fässern

75% in neuen Fässern, 25% in einjährigen Fässern

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 21.500 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 14.5%
pH - Wert : 3.56
Gesamter Säuregehalt : 4.19 g/L

Verkostungskommentare

Der 2021 Château Badette zeigt eine leicht getoastete Nase und bietet Frische, Eleganz und Präzision, mit Aromen von schwarzer Kirsche, Veilchen und kleinen roten Beeren, begleitet von Anklängen von Lakritz, Sternanis, säuerlicher Brombeere und einem Hauch Muskatnuss. Am Gaumen ist er frisch und edel, getragen von schöner Mineralität und kontrollierter Spannung. Er offenbart Noten von saftiger Brombeere, säuerlichen schwarzen Früchten, Himbeere und Süßkirsche, angereichert mit feinen gerösteten und getoasteten Nuancen. Der Abgang ist lang, getragen von eleganten und gut integrierten Tanninen.

Klimatologie

Der Jahrgang 2021 war von drei Hauptereignissen geprägt. Die Frostnächte am 6., 7. und 8. April, als die Reben früh austrieben, verursachten erhebliche Schäden in den empfindlichsten Lagen. Bordeaux blieb jedoch relativ verschont, mit durchschnittlich etwa 30 % Verlusten. Ein feuchter und bedeckter Frühling begünstigte anschließend einen starken Druck durch pilzliche Krankheiten, was eine hohe technische Reaktionsfähigkeit erforderte. Schließlich machte das unbeständige Wetter Ende September die Entscheidungen zur Lese besonders kritisch. Wer zu warten wusste, wurde im Oktober belohnt, der außergewöhnliche Bedingungen bot und eine optimale Reife der Trauben ermöglichte.



Noten : **91-93** **JEB DUNNUCK**

Noch in neuen Fässern ausgebaut, ist der 2021 Château Badette (75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc und 5 % Petit Verdot) einer der kraftvollsten und reichhaltigsten Weine des Jahrgangs, bleibt dabei aber im frischeren und eleganteren Stil. Viel rotes und schwarzes Obst, ein dezenter holziger Hintergrund, ein Körper von mittel bis voll, und ein reifer, runder und opulenter Gaumen definieren diesen charmanten, zugänglichen und unbestreitbar köstlichen 2021er. Er kann bereits jetzt genossen werden. Die Lese fand am 8. Oktober statt, mit gesunden Erträgen von 40 hl/ha. Die malolaktische Gärung erfolgte im Fass, und der Wein wird dort 18 Monate verbringen. Mehrfach verkostet.

91-93 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Mit Schokolade umhüllte schwarze Kirschen, Lakritz, Blumen, Espresso und Gewürze treten in der Nase und am weichen, runden, samtigen und geschmeidigen Gaumen mit präsenten Fruchtaromen hervor. Zu trinken von 2023 bis 2039.

92 **JAMES SUCKLING.COM**

Eine sehr raffinierte Nase, mit einer rauchigen Note, die an Trüffel, dunkle Schokolade, Kiefernzapfen und Brombeeren erinnert. Fein und frisch, mit mittlerer bis kräftiger Struktur und einem langen, straffen Abgang. Viel gut integriertes Holz, das in diesem Stadium Aromen von Vanille und Kakaobohnen zeigt, die sich mit der Zeit perfekt einfügen werden. Zu trinken ab 2025.

