

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Wijngaard



Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige
klei, zandhoudende klei



Werk onder de rijen

mechanisch



Seksuele verwarring



Gemiddelde dichtheid

7,000 wijnstokken per hectare



Gemiddelde leeftijd

25 jaar

Over de wijnbouw

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

Onze praktijken: Geen herbiciden, bereedeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

Wijnoogst



HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

Totale productie: tussen 40.000 en 60.000 flessen.

Groeves:

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



Voorstelling van de
wijnmakerij



Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



Gebied

10 ha



Onze waarden

High Environmental Value (HVE)



Team

M. Arnaud Vandenbogaerde
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort
œnoloog

M. Mathieu Richard
Technisch directeur

M. Arthur Debeugny
Technisch manager

Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Onze vat-rijping

75% in nieuwe vaten, 25% in vaten van één jaar oud

Opbrengst: 45 hl/ha

Productievolume: 21.500 flessen

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 14.5 %
pH: 3.56
Totale zuurgraad: 4.19 g/L

Commentaar degustatie

Château Badette 2021 vertoont een licht getoaste neus, met frisheid, elegantie en precisie, met aroma's van zwarte kers, viooltje en rode bessen, vergezeld van accenten van zoethout, steranijs, lichtzure braam en een hint van nootmuskaat.

Fris en levendig in de mond, met een fijne mineraliteit en beheerste spanning. Hij onthult tonen van sappige braam, friszuur zwart fruit, framboos en bigarreau-kers, verrijkt met subtiele toastnuances. De afdrank is lang, gedragen door elegante en goed geïntegreerde tannines.

Klimatologie

Het oogstjaar 2021 werd gekenmerkt door drie belangrijke gebeurtenissen. De vorst van 6, 7 en 8 april, die optrad toen de wijnstokken vroeg in het groeiseizoen waren, veroorzaakte aanzienlijke schade in de meest gevoelige gebieden. Bordeaux bleef relatief gespaard, met gemiddelde verliezen van ongeveer 30%.

Een natte en bewolkte lente leidde vervolgens tot een hoge druk van schimmelziekten, wat een grote technische reactiebereidheid vereiste. Tot slot maakte het onzekere weer eind september de beslissingen rond de oogst cruciaal. Wie wachtte, werd beloond met een uitzonderlijke maand oktober, waarin de druiven optimale rijpheid bereikten.



Cijfers : **91-93** **JEB DUNNUCK**

Nog steeds aan het rijpen in nieuwe vaten, is de 2021 Château Badette (75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc en 5 % Petit Verdot) een van de grotere, rijkere wijnen van het oogstjaar, maar speelt toch in het frissere en elegantere deel van het spectrum. Veel rood en blauw fruit, subtiele houttonen, een rijke body van middelgroot tot vol, en een rijpe, ronde en weelderige mondgevoel kenmerken deze charmante, toegankelijke en onmiskenbaar heerlijke 2021. Hij zal meteen al goed te drinken zijn. De oogst vond plaats op 8 oktober, met gezonde opbrengsten van 40 hectoliter per hectare. De malolactische gisting gebeurde in vaten, en de wijn zal 18 maanden op hout rijpen. Meerdere keren geproefd.

91-93 **THE WINE CELLAR INSIDER**

In de neus en op het zachte, ronde, weelderige en verfijnde fruitige palet vinden we chocoladebedekte zwarte kersen, drop, bloemen, espresso en kruiden. Te drinken van 2023 tot 2039.

92 **JAMESSUCKLING.COM**

Een zeer verfijnde neus met een rokerige toets van truffel, donkere chocolade, dennenappels en bramen. Fijn van structuur en fris, met een middelgrote tot volle body en een lange, strakke afdronk. Veel rijk hout dat op dit moment tonen van vanille en cacao bonen laat zien, maar dat zich mooi zal integreren naarmate de wijn rijpt. Te proberen vanaf 2025.

