

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Viñedo



Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,
arenoarcilloso



Trabajo en hilera

mecánico



Práctica de confusión sexual



Densidad media

7 000 pies/ha



Media de edad

25 años

Sobre la viticultura

Varietades de uva: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nuestras prácticas: Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

Producción total: entre 40.000 y 60.000 botellas.

Crecimientos:

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



Presentación de la bodega



Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nuestros valores

High Environmental Value (HVE)



Equipo

M. Arnaud Vandenbogaerde

Propietario

M. Jean Philippe Fort

Enóloga

M. Mathieu Richard

Director técnico

M. Arthur Debeugny

Responsable técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru
Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Mezclado

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

Crianza

70% en barricas nuevas, 30% en barricas de un año

Rendimiento: 53 hl/ha

Volumen producido : 25 000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 15.5 %
pH : 3.52
Acidez totale : 3.92 g/L

Comentario de degustación

Château Badette 2022 se abre con una nariz expresiva, que combina aromas de cereza negra confitada, grosella negra fresca y pequeñas bayas azules, enriquecidos por notas de chocolate negro, regaliz, tabaco ligero y especias dulces. El conjunto es elegante, preciso y aromáticamente intenso. En boca seduce por su frescura y equilibrio. Desvela una fruta jugosa y carnosa (guinda, mora, arándano), sostenida por un fondo mineral y acidulado. Los toques mentolados y especiados aportan dinamismo y vivacidad. Los taninos son suaves y maduros, proporcionando una buena estructura sin ser duros. El final, persistente y ligeramente licoroso, sugiere un gran potencial de desarrollo. Un vino a la vez delicioso, fresco y refinado, ya accesible joven, pero que promete envejecer bien.

Climatologie

La añada 2022 estuvo marcada por un clima extremo, con récord de calor, sequía y sol. Tras un invierno seco y algunas heladas primaverales que no tuvieron repercusión, las vides se beneficiaron de un mes de mayo cálido y seco. Las precipitaciones de junio fueron esenciales para hacer frente a un verano abrasador, produciendo uvas pequeñas, concentradas y sanas. La vendimia se realizó sin presión sanitaria, lo que permitió recoger cada variedad de uva en su punto óptimo de maduración. Los tintos son potentes, elegantes y frescos, con Merlot y Cabernet Franc carnosos y bien equilibrados que aportan chispa y tensión.



Notas :

95

JEB DUNNUCK

La añada 2022 de Château Badette, de color oscuro e intenso, es un ensamblaje compuesto por 67 % Merlot, 30 % Cabernet Franc y el resto de Petit Verdot, criado en dos tercios en barricas nuevas. Ofrece un estilo potente, concentrado y con cuerpo, con magníficos aromas de cerezas negras maduras, moras, tabaco ahumado, grafito y piedra triturada. Me encanta su equilibrio general. Es un Saint-Émilion de estilo más moderno pero siempre marcado por la mineralidad, que necesitará entre 5 y 7 años para perder sus « grasas de juventud » y evolucionar con elegancia durante las dos décadas siguientes.

94-95

JAMES SUCKLING.COM

Mucho fruto e intensidad, con notas de mora, chocolate y nuez. Con cuerpo, pero permanece tenso y concentrado. Final carnosos, algo firme y persistente.

94

THE WINE CELLAR INSIDER

Con una marcada presencia de madera en nariz, es preferible dejarlo airearse o darle un poco de tiempo en decantador para que sus frutos ricos y generosos revelen sus capas de ciruela chocolatada, regaliz y cereza negra en el medio de boca y en el final. Sí, el vino es rico, corpulento y hedonista, pero también fresco, cremoso y largo. Para disfrutar entre 2026 y 2045.

93

Decanter

Aromas de frutas maduras de ciruela, uva y grosella negra, acompañados de vainilla, rosa y chocolate negro. La fruta negra madura y dulce se encuentra con una acidez elevada, creando un ligero efecto de vaivén de texturas y sabores en boca. El vino es bastante intenso, con una estructura amplia y taninos firmes y masivos, pero conserva frescura y ligereza a pesar de sus 15,5 % de alcohol. En el final aparecen toques de tostado, regaliz y anís. Yo esperaré aún algunos años antes de abrirlo.

