

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

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

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUELE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

M. Arthur Debeugny

Responsabile tecnico

Denominazione

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

Assemblaggio

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

Invecchiamento

70% in botti nuove, 30% in botti di un anno

Rese: 53 hl/ha

Volume prodotto: 25 000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 15.5 %
pH : 3.52
Acidità totale : 3.92 g/L

Commento di degustazione

Château Badette 2022 si apre con un naso espressivo, che combina aromi di amarena candita, ribes nero fresco e piccoli frutti blu, arricchiti da note di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco leggero e spezie dolci. L'insieme è elegante, preciso e aromaticamente intenso. Il palato è seducente per la sua freschezza e il suo equilibrio. Rivela frutti succosi e carnosì (marasca, mora, mirtillo), sostenuti da un nerbo minerale e sapido. Sentori di mentolo e spezie aggiungono dinamismo e vivacità. I tannini sono morbidi e maturi e forniscono una buona struttura senza essere duri. Il finale persistente, leggermente liquirizioso, suggerisce un grande potenziale di sviluppo. Un vino delizioso, fresco e raffinato al tempo stesso, già accessibile da giovane, ma che promette di invecchiare bene.

Climatologie

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima estremo, con caldo, siccità e sole record. Dopo un inverno secco e alcune gelate primaverili che non hanno avuto alcun impatto, le viti hanno beneficiato di un mese di maggio caldo e asciutto. Le piogge di giugno sono state fondamentali per affrontare un'estate torrida, producendo acini piccoli, concentrati e sani. La vendemmia si è svolta senza alcuna pressione sanitaria, consentendo a ogni varietà di uva di essere raccolta a maturazione ottimale. I rossi sono potenti, eleganti e freschi, con Merlot e Cabernet Franc carnosì ed equilibrati che aggiungono luminosità e tensione.



Voti:

95 **JEB DUNNUCK**

L'annata 2022 di Château Badette, dal colore scuro e intenso, è un assemblaggio composto per il 67 % da Merlot, per il 30 % da Cabernet Franc e per il resto da Petit Verdot, affinato per due terzi in botti nuove.

Offre uno stile potente, concentrato e corposo, con magnifici aromi di ciliegie nere mature, more, tabacco affumicato, grafite e pietra frantumata.

Adoro il suo equilibrio generale. È un Saint-Émilion dallo stile più moderno ma sempre sostenuto da una forte mineralità, che avrà bisogno di 5-7 anni per perdere le sue « rotondità giovanili » ed evolvere con grazia nel corso dei due decenni successivi.

94-95 **JAMES SUCKLING.COM**

Molto frutto e intensità, con note di mora, cioccolato e noce. Corposo, ma resta teso e concentrato. Finale carnoso, un po' fermo e persistente.

94 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Al naso il legno è ben presente; è quindi preferibile lasciargli un po' d'aria o del tempo in caraffa affinché tutti i suoi frutti ricchi e generosi rivelino i loro strati di prugna al cioccolato, liquirizia e ciliegia nera a metà bocca e nel finale.

Sì, il vino è ricco, opulento ed edonistico, ma è anche fresco, cremoso e lungo. Da degustare dal 2026 al 2045.

93 **Decanter**

Aromi di frutti maturi di prugna, uva e ribes nero, accompagnati da note di vaniglia, rosa e cioccolato fondente. Il frutto nero maturo e dolce incontra un'acidità elevata, creando un leggero effetto di alternanza di texture e sapori al palato. Il vino è piuttosto intenso, con una struttura ampia e tannini fermi e massicci, ma conserva freschezza e leggerezza nonostante i suoi 15,5 % di alcol. Nel finale emergono alcune note di toast grigliato, liquirizia e anice. Lo lascerei ancora riposare qualche anno prima di aprirlo.

