

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

M. Arthur Debeugny
Responsable technique

Appellation

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

Assemblage

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

Notre élevage

70% en barrique neuves, 30% en barriques d'un an

Rendement : 53 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

Données techniques

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

Commentaire de dégustation

Le Château Badette 2022 s'ouvre sur un nez expressif, mêlant des arômes de cerise noire confite, de cassis frais et de petites baies bleues, enrichis de notes de chocolat noir, de réglisse, de tabac blond et d'épices douces. L'ensemble est élégant, précis, avec une belle intensité aromatique. La bouche séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Elle révèle un fruit juteux et pulpeux (griotte, mûre, myrtille), soutenu par une trame acidulée et minérale. Des touches mentholées et épicées viennent dynamiser l'ensemble, apportant relief et vivacité. Les tanins, souples et mûrs, assurent une belle structure sans dureté. La finale, persistante et légèrement réglissée, laisse entrevoir un beau potentiel d'évolution. Un vin à la fois gourmand, frais et raffiné, déjà accessible jeune mais promis à une belle garde.

Climatologie

Le millésime 2022 a été marqué par un climat extrême, avec des records de chaleur, de sécheresse et d'ensoleillement. Après un hiver sec et quelques gelées printanières sans impact, la vigne a profité d'un mois de mai chaud et sec. Les pluies de juin ont été essentielles pour affronter un été caniculaire, donnant des baies petites, concentrées et saines. Les vendanges, sans pression sanitaire, ont permis de récolter chaque cépage à maturité optimale. Les rouges sont puissants, élégants et frais, avec des merlots charnus et équilibrés et des cabernets francs apportant éclat et tension.



Notes : **95** **JEB DUNNUCK**

Le millésime 2022 de Château Badette, d'une robe sombre et intense, est un assemblage de 67 % Merlot, 30 % Cabernet Franc et le reste en Petit Verdot, élevé pour les deux tiers en fûts neufs. Il offre un style puissant, concentré et corsé, ainsi que de magnifiques arômes de cerises noires mûres, de mûres, de tabac fumé, de graphite et de pierre concassée. J'adore son équilibre général. C'est un Saint-Émilion au style plus moderne mais toujours porté par le minéral, qui nécessitera 5 à 7 ans pour perdre ses « graisses de jeunesse » et évoluer avec grâce au cours des deux décennies suivantes.

94-95 **JAMES SUCKLING.COM**

Beaucoup de fruit et d'intensité, avec des notes de mûre, de chocolat et de noix. Corsé, mais reste tendu et concentré. Finale charnue, un peu ferme et persistante.

94 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Boisé au nez, il est donc préférable de lui laisser un peu d'air ou du temps en carafe avant que tous ses fruits riches et généreux ne révèlent leurs couches de prunes chocolatées, de réglisse et de cerises noires sur le milieu de bouche et la finale. Oui, le vin est riche, corpulent et hédoniste, mais il est aussi frais, crémeux et long. À déguster de 2026 à 2045.

93 **Decanter**

Arômes de fruits mûrs de prune, de raisin et de cassis, accompagnés de vanille, de rose et de chocolat noir. Le fruit noir mûr et sucré rencontre une acidité élevée, créant un léger effet de va-et-vient de textures et de saveurs en bouche. Le vin est assez intense, avec une structure large et des tannins fermes et massifs, mais il conserve fraîcheur et légèreté malgré ses 15,5 % d'alcool. Quelques touches de toast grillé, de réglisse et d'anis apparaissent sur la finale. Je laisserais encore quelques années avant de l'ouvrir.

