

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## 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 Vandenberghe  
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort  
Œnologue

M. Mathieu Richard  
Directeur technique

M. Arthur Debeugny  
Responsable technique

## Appellation

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

## Assemblage

Merlot : 75 %  
Cabernet franc : 20 %  
Petit Verdot : 5 %

## Notre élevage

66% en barrique neuves, 34% en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 15.5 %  
pH : 3.64  
Acidité totale : 4.1 g/L

## Commentaire de dégustation

Le nez présente un caractère toasté, avec une richesse maîtrisée, de la fraîcheur et une bonne définition aromatique. Il s'ouvre sur des notes de cerise noire fraîche, de violette et de petits fruits rouges, accompagnées de touches de réglisse, de badiane, de mûre acidulée et d'une légère nuance de muscade. La bouche se distingue par sa fraîcheur, sa minéralité et une belle tension. Elle dévoile des arômes de mûre juteuse, de petits fruits noirs acidulés, ainsi que des notes de framboise, de cerise bigarreau et de réglisse, complétés par de fines touches grillées et toastées. La finale est longue, portée par des tanins élégants et bien intégrés.

## Climatologie

L'année 2023 à Bordeaux a été marquée par une météo contrastée, exigeant une forte réactivité au vignoble. Le débourrement modéré a permis d'éviter les gelées, mais la pression mildiou, très élevée, a impacté les propriétés de manière variable selon les terroirs et les pratiques. La floraison, rapide et homogène, s'est déroulée dans de bonnes conditions. Malgré une véraison étalée, l'été, ponctué d'orages et d'une fin août caniculaire, a favorisé une maturation régulière, tout en préservant la fraîcheur des raisins. Les vendanges ont pro té d'une arrière-saison favorable. Les merlots sont charmeurs et expressifs ; les cabernets, récoltés à maturité, apportent structure, fraîcheur et profondeur. Les vins rouges présentent un style équilibré, accessible, avec des pro ls élégants et typés.



Notes :

96 **JEB DUNNUCK**

D'une robe pourpre profonde, le Château Badette 2023 dévoile un bouquet aromatique éclatant de cerises noires et de fruits de cassis, mêlés à des notes d'herbes rôties, de truffe, de chocolat et à une touche de tabac fumé. Issu d'un assemblage de 75 % de Merlot, 20 % de Cabernet Franc et 5 % de Petit Verdot, élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français dont 66 % de bois neuf (le reste en fûts d'un vin), il se montre riche, d'un corps moyen à plein en bouche, avec une remarquable intensité de fruit et une belle profondeur, des tanins soyeux et une longue finale. Un Saint-Émilion sensationnel que les amateurs avisés devraient s'arracher, se hissant au niveau de la crème de la crème du millésime. On pourra vous pardonner d'en ouvrir une bouteille dès aujourd'hui, mais il gagnera à vieillir 3 à 4 ans en cave et évoluera avec aisance pendant deux décennies dans une cave fraîche. À boire entre 2029 et 2046.

94 **Decanter**

Charnu et structuré, ce vin offre une maturité sublime tout en conservant une trame juteuse. Les tanins s'expriment pleinement : ils sont présents et structurés, mais le vin dégage aussi une certaine vivacité et promet d'être délicieux à maturité. Accueillant, ample et concentré, il conserve néanmoins une belle harmonie sans être envahissant. Un vrai régal.

94 *Yves Beck*

Le bois est magnifiquement intégré au vin ! Des notes de baies noires, de réglisse et une pointe de fruits confits dominant, le tout sous la surveillance attentive des barriques. Crémeux à l'attaque, le vin séduit par son charme et son harmonie. Il présente de l'ampleur et de la vigueur, soutenues par une précieuse touche d'acidité. Cette acidité tempère légèrement la puissance et affine les ambitions chaleureuses du vin. L'équilibre commence à se mettre en place, ce qui est un signe prometteur pour Badette. De belles perspectives se dessinent.

93 **JAMES SUCKLING.COM**

Cassis, chocolat, champignons noirs et mûres aux accents de cèdre. Assez riche, ample et soyeux, avec des tanins abondants et cohérents qui structurent fermement la bouche. Cela pousse avec succès vers une maturité très avancée sans basculer dans le côté confituré ; un bon choix si vous recherchez une expression plus hédoniste de Bordeaux. À boire ou à garder.

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

FFleurs, chocolat, cerises, réglisse et expresso se dévoilent avant d'atteindre un cœur de fruits rouges luxuriants, crémeux, souples, polis et doux, à la fois savoureux et agréables en bouche. À boire de 2028 à 2039.

