

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte
7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter
25 Jahre

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)



Team

Herr Arnaud Vandenberghe

Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort

Önologin

Herr Mathieu Richard

Technischer leiter

Herr Arthur Debeugny

Technischer manager

Weinbezeichnung

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

Verschnitt

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

Unsere Reifung in Fässern

60% in neuen Fässern, 40% in einjährigen Fässern

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 25.000 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 14%
pH - Wert : 3.49
Gesamter Säuregehalt : 4.2g/L

Verkostungskommentare

Der 2024 Château Badette zeigt eine elegante, leicht getoastete Nase, die reife schwarze Kirsche, Veilchen, frische rote Beeren und einen Hauch Sternanis vereint. Nuancen von säuerlicher Brombeere, Lakritz und einer Prise Muskatnuss verleihen zusätzliche Komplexität. Am Gaumen ist der Wein frisch, straff und edel, mit einem schönen säuerlichen Rückgrat. Es treten Aromen von saftigem schwarzem Obst, Lilien, Himbeeren und Süßkirschen auf, begleitet von subtilen Röstnoten. Die Tannine sind fein und elegant, und der Abgang lang und ausgewogen.

Klimatologie

Das Jahrgang 2024 in Bordeaux war durch anspruchsvolle Wetterbedingungen geprägt. Ein milder und sehr nasser Winter verzögerte den Zugang zu den Parzellen und begünstigte frühen Mehltaubefall, der bis in den Frühling anhielt. Blütenfall- und Millerandage-Episoden, insbesondere bei der Merlot-Traube, führten zu einer hohen Heterogenität und begrenzten Erträgen. Der trockene Sommer verbesserte den vegetativen Zustand und förderte die Farbumschlagsphase, wenn auch spät und gestreckt. Die Lese, beeinträchtigt durch einen kühlen und nassen September, erforderte eine genaue Beobachtung der Reife und eine strenge Selektion. Die später geernteten Cabernet-Trauben profitierten von besseren Bedingungen. Die Rotweine des Jahrgangs zeichnen sich durch aromatische Frische, Zugänglichkeit und Ausgewogenheit aus. Die Merlots sind charmant und großzügig; die Cabernets verleihen den Cuvées Struktur, Spannung und Tiefe.



Noten:

92-94 **JEB DUNNUCK**

Der 2024 Château Badette ist bemerkenswert, mit Aromen von reifer Brombeere und schwarzer Kirsche sowie würzigem Holz, Tabak und einer ausgeprägten Mineralität, die an gebrochenen Stein erinnert. Er zeigt den frischeren und präziseren Stil des Jahrgangs: von mittlerer Dichte, mit saftiger, gut integrierter Säure und reifen Tanninen. Ein sehr schöner Wein und ein wahrer Erfolg in einem anspruchsvollen Jahrgang.

92-93 **JAMES SUCKLING.COM**

Ein moderner, verführerischer Saint-Émilion mit Aromen von tiefen Brombeeren, schwarzen Kirschen, warmen Gewürzen und dunkler Schokolade. Fast vollmundig, mit fein strukturierten Tanninen. Ein Hauch von Kakaopulver zieht sich durch das lange und geschmackvolle Finish.

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Blumen, schwarze Kirschen, Lakritz, Kakao und Espresso treten bereits in der Nase hervor. Mit einer schönen Farbe ist der Wein um ein Herz aus saftigen, fruchtigen schwarzen Kirschen mit runder Textur aufgebaut, begleitet von Noten von Schokolade und Pflaume. Zu trinken von 2028 bis 2040.

