

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

Crianza

60% en barricas nuevas, 40% en barricas de un año

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 25 000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14 %
pH : 3.49
Acidez totale : 4.2 g/L

Comentario de degustación

Château Badette 2024 presenta una nariz elegante, ligeramente tostada, que mezcla cereza negra madura, violeta, pequeños frutos rojos frescos y un toque de anís estrellado. Matices de mora ligeramente ácida, regaliz y una punta de nuez moscada aportan complejidad. En boca es fresco, tenso y distinguido, con una hermosa trama ácida. Se perciben notas de frutos negros jugosos, lirio, frambuesa y cereza bigarreau, acompañadas de sutiles aromas tostados. Los taninos son finos y elegantes, y el final es largo y equilibrado.

Climatología

La añada 2024 en Burdeos estuvo marcada por condiciones climáticas exigentes. Un invierno suave y muy lluvioso retrasó el acceso a los viñedos y favoreció una presión temprana de mildiu, persistente durante la primavera. Episodios de cuajado irregular y aborto floral, especialmente en merlot, provocaron alta heterogeneidad y rendimientos limitados. El verano seco mejoró el estado vegetativo y favoreció la maduración, aunque tardía y desigual. La vendimia, afectada por un septiembre fresco y lluvioso, requirió una observación precisa de la madurez y un riguroso proceso de selección. Los cabernet, cosechados más tarde, se beneficiaron de mejores condiciones. Los tintos de la añada se distinguen por frescura aromática, accesibilidad y equilibrio. Los merlot son encantadores y golosos; los cabernet aportan estructura, tensión y profundidad a los ensamblajes.



Notas : **92-94 JEB DUNNUCK**

Château Badette 2024 es sobresaliente, con notas de mora madura y cereza negra, así como de madera especiada, tabaco y una mineralidad evidente que recuerda a piedra triturada. Refleja el estilo más fresco y preciso de la añada: de densidad media, con acidez jugosa y bien integrada, y taninos maduros. Es un vino excelente, un verdadero éxito en una añada exigente.

92-93 JAMES SUCKLING.COM

Un Saint-Émilion moderno y seductor, con aromas de moras profundas, cerezas negras, especias cálidas y chocolate negro. Casi con cuerpo, con taninos finamente granulados. Una influencia de cacao en polvo se prolonga en un final largo y sabroso.

92 THE WINE CELLAR INSIDER

Flores, cerezas negras, regaliz, cacao y espresso se revelan ya en la nariz. De hermoso color, el vino se articula alrededor de un corazón de cerezas negras jugosas y frutales, de textura redonda, acompañadas de notas de chocolate y ciruela. Para disfrutar entre 2028 y 2040.

