

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

Invecchiamento

60% in botti nuove, 40% in botti di un anno

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 25 000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14 %
pH : 3.49
Acidità totale : 4.2 g/L

Commento di degustazione

Château Badette 2024 presenta un naso elegante, leggermente tostato, che unisce ciliegia nera matura, violetta, piccoli frutti rossi freschi e un tocco di anice stellato. Sfumature di mora leggermente acidula, liquirizia e una punta di noce moscata apportano complessità. Al palato è fresco, teso e raffinato, con una bella trama acidula. Ritroviamo note di frutti neri succosi, giglio, lampone e ciliegia bigarreau, accompagnate da sottili aromi tostati. I tannini sono fini ed eleganti, e il finale è lungo ed equilibrato.

Climatologie

L'annata 2024 a Bordeaux è stata caratterizzata da condizioni climatiche impegnative. Un inverno mite e molto piovoso ha ritardato l'accesso ai vigneti e favorito una precoce pressione di peronospora, persistente in primavera. Eventi di aborto dei fiori e allegazione irregolare, soprattutto sul merlot, hanno generato forte eterogeneità e rese limitate. L'estate secca ha migliorato lo stato vegetativo e favorito la maturazione, seppur tardiva e graduale. La vendemmia, disturbata da un settembre fresco e piovoso, ha richiesto un'osservazione precisa della maturità e una rigorosa selezione. I cabernet, raccolti più tardi, hanno beneficiato di condizioni migliori. I rossi dell'annata si distinguono per freschezza aromatica, accessibilità ed equilibrio. I merlot sono affascinanti e golosi; i cabernet apportano struttura, tensione e profondità agli assemblaggi.



Voti:

92-94 **JEB DUNNUCK**

Château Badette 2024 è notevole, con aromi di mora matura e ciliegia nera, accompagnati da note di legno speziato, tabacco e una mineralità evidente che ricorda la pietra frantumata. Esprime lo stile più fresco e preciso dell'annata: di densità media, con acidità succosa e ben integrata, e tannini maturi. È un vino molto riuscito, un autentico successo in un'annata impegnativa.

92-93 **JAMES SUCKLING.COM**

Un Saint-Émilion moderno e seducente, con aromi di more intense, ciliegie nere, spezie calde e cioccolato fondente. Quasi corposo, con tannini finemente setosi. Un'influenza di cacao in polvere si protrae in un finale lungo e saporito.

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Fiori, ciliegie nere, liquirizia, cacao ed espresso si rivelano già al naso. Di bellissimo colore, il vino si struttura attorno a un cuore di ciliegie nere succose e fruttate, dalla texture rotonda, accompagnate da note di cioccolato e prugna. Da degustare dal 2028 al 2040.

