

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
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

60% en barrique neuves, 40% en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

Données techniques

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

Commentaire de dégustation

Château Badette 2024 présente un nez élégant, légèrement toasté, mêlant cerise noire mûre, violette, petits fruits rouges frais et une touche de badiane. Des nuances de mûre acidulée, de réglisse et une pointe de muscade apportent de la complexité. La bouche est fraîche, tendue et racée, avec une belle trame acidulée. On y retrouve des notes de fruits noirs juteux, de lys, de framboise, de cerise bigarreau, accompagnées de subtils arômes grillés. Les tanins sont fins et élégants, et la finale longue et équilibrée.

Climatologie

Le millésime 2024 à Bordeaux a été marqué par des conditions climatiques exigeantes. Un hiver doux et très pluvieux a retardé l'accès aux parcelles et favorisé une pression précoce du mildiou, persistante au printemps. Des épisodes de coulure et de millerandage, notamment sur le merlot, ont entraîné une forte hétérogénéité et des rendements limités. L'été sec a permis une amélioration de l'état végétatif et favorisé la véraison, bien que tardive et étalée. Les vendanges, perturbées par un mois de septembre frais et pluvieux, ont nécessité une observation précise des maturités et un tri rigoureux. Les cabernets, récoltés plus tard, ont profité de meilleures conditions. Les rouges du millésime se distinguent par leur fraîcheur aromatique, leur accessibilité et leur équilibre. Les merlots sont charmeurs et gourmands ; les cabernets apportent structure, tension et profondeur aux assemblages.



Notes : **92-94** **JEB DUNNUCK**

Château Badette 2024 est remarquable, avec des notes de mûre mûre et de cerise noire, ainsi que de bois épicé, de tabac et une minéralité évidente évoquant la pierre concassée. Il exprime un style plus frais et précis du millésime : d'une densité moyenne, doté d'une acidité juteuse et bien intégrée, et de tannins mûrs. C'est un très beau vin, une véritable réussite dans un millésime exigeant.

92-93 **JAMES SUCKLING.COM**

Un Saint-Émilion moderne et séduisant, aux arômes de mûres profondes, de cerises noires, d'épices chaudes et de chocolat noir. Presque corsé, avec des tannins finement grainés. Une influence de cacao en poudre se prolonge dans une finale longue et savoureuse.

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

Des fleurs, des cerises noires, de la réglisse, du cacao et de l'espresso se dévoilent déjà au nez. D'une belle couleur, le vin s'articule autour d'un cœur de cerises noires juteuses et fruitées, à la texture ronde, accompagnées de notes de chocolat et de prune. À déguster de 2028 à 2040.

