

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, Effeuilage, 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

Cœnologue

M. Mathieu Richard

Directeur technique

Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

Merlot : 85 %
Cabernet franc : 10 %
Petit Verdot : 5 %

Notre élevage

50% en barrique, 50% en cuve

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 15 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 13 %
pH : 3.57
Acidité totale : 3.5 g/L

Commentaire de dégustation

Robe rubis profonde et brillante. Nez intense de fruits noirs mûrs, relevé par des notes de réglisse, d'épices douces et un boisé parfaitement fondu. Bouche souple et équilibrée, avec une trame fruitée précise, des tanins fondus et une acidité maîtrisée qui apporte fraîcheur et longueur. Vin raffiné, gourmand et élégant, à déguster dès aujourd'hui ou à garder 8 à 10 ans. Parfait avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

Climatologie

À Bordeaux, 2013 fut l'un des millésimes les plus délicats. Un printemps très humide a entraîné une floraison tardive et irrégulière, marquée par coulure et millerandage, surtout sur les merlots. L'été chaud et ensoleillé a redonné espoir, mais les pluies de septembre ont accru la pression sanitaire. Les vendanges, dictées par l'urgence, ont donné des rendements faibles et hétérogènes. Sur les meilleurs terroirs, des rouges plaisants, colorés et équilibrés ont vu le jour : vins souples, frais, aux tanins fondus, accessibles dès leur jeunesse.

