

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

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 Vandenberghe

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 : 25 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 14 %
pH : 3.59
Acidité totale : 3.6 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette se pare d'une robe rubis intense et lumineuse. Le nez dévoile des parfums généreux de fruits noirs bien mûrs, mêlés à des nuances de réglisse, de cacao, d'épices douces et un boisé subtil parfaitement intégré. En bouche, l'attaque est souple et harmonieuse, portée par une trame fruitée précise, des tanins soyeux et une acidité équilibrée qui apporte fraîcheur et longueur. Ce vin gourmand et raffiné offre une belle complexité et un potentiel de garde de 8 à 10 ans. Accords : viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volailles et fromages affinés.

Climatologie

Le millésime 2015 s'est imposé comme une année exceptionnelle à Bordeaux, réunissant les cinq conditions d'un grand rouge : floraison homogène, contrainte hydrique progressive, maturation complète, et vendanges sous un temps sec et doux. Après un printemps chaud et sec, l'été s'est montré particulièrement solaire, avec une contrainte hydrique marquée qui a favorisé concentration et richesse. Les pluies d'août ont permis de relancer la maturation sans excès de dilution, tandis que septembre et octobre, secs et modérément chauds, ont offert une fenêtre idéale pour des vendanges étalées et sereines. Les vins rouges présentent une belle densité, une expression aromatique généreuse, des tanins mûrs et soyeux, ainsi qu'un excellent potentiel de garde. Un millésime complet, alliant puissance, élégance et équilibre.

