

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## ヴィンヤード



### 土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,  
砂・粘土



### 垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利  
用



平均密度  
7,000 株 /ha



平均齢  
25 年

## 特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

## 収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

## 特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

### 栽培品種:

- Château Badette
- La Fleur de Badette
- Le Grand Monsieur Badette



## 物件のご紹介



### アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



### エリア

10 ha



### 私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



## クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde  
所有者

M. Jean Philippe Fort  
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard  
テクニカル・ディレクター

## アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

## アサンブラージュ

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

## 当社の樽熟成

50%樽熟成、50%タンク熟成。

収量: 45 hl/ha

生産量: 25,000 本

## 技術データ

アルコール含有量: 14 %  
ビーエッチ: 3.59  
全酸性: 3.6 g/L

## テイastingノート

フルール・ド・バデットは深く輝くルビーレッドの色合いをしています。香りは熟した黒い果実の豊かなアロマに、甘草、カカオ、穏やかなスパイス、そして絶妙に溶け込んだ樽香のニュアンスが加わります。口に含むと、アタックは柔らかく調和が取れており、正確な果実味の骨格、絹のようなタンニン、バランスの取れた酸味がフレッシュさと余韻をもたらします。豊かで洗練された味わいで、美しい複雑さと8~10年の熟成ポテンシャルを持っています。料理との相性: ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズ。

## ☁️ 気象データ

2015年のヴィンテージは、ボルドーにおいて例外的な年として位置づけられ、偉大な赤ワインに必要な5つの条件を満たしました: 均一な開花、徐々に進む水分制約、完全な成熟、そして乾燥かつ穏やかな天候での収穫。暖かく乾燥した春の後、夏は特に日差しが強く、水分制約により果実の濃縮と豊かさが促されました。8月の降雨により成熟が再活性化され、過剰な希釈は避けられました。9月と10月は乾燥かつ適度に温暖で、分散して落ち着いた収穫に理想的な条件を提供しました。赤ワインは濃密で、芳香豊か、熟した絹のようなタンニンを持ち、優れた熟成ポテンシャルを備えています。力強さ、エレガンス、バランスを兼ね備えた充実のヴィンテージです。

