

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, 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 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 barriques , 50% cuve

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 30 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 14.5 %
pH : 3.67
Acidité totale : 3.2 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette présente une robe rubis profonde et brillante. Nez expressif de fruits noirs mûrs, relevé par des notes de réglisse, d'épices douces et un boisé discret. En bouche, souplesse et équilibre, avec une trame fruitée précise, des tanins fondus et une acidité maîtrisée apportant fraîcheur et longueur. Vin gourmand et raffiné, à apprécier dès aujourd'hui ou à garder 8 à 10 ans. Idéal avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

Climatologie

Marqué par un gel historique fin avril, impactant les propriétés de façon inégale. Sur les vignobles préservés, cycle favorable : floraison rapide, été sec, maturation progressive. Vendanges des merlots parfois avancées à cause des pluies début septembre, tandis que les cabernets ont profité d'une belle arrière-saison pour atteindre une maturité optimale. Les meilleurs rouges offrent couleur soutenue, fruit éclatant, tanins fins et fraîcheur agréable. Moins puissants que les millésimes précédents, ils séduisent par leur équilibre, accessibilité et élégance. Millésime hétérogène mais très réussi sur les terroirs épargnés.

