

# 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: 30.000 本

## 技術データ

アルコール含有量: 14 %  
ビーエッチ: 3.62  
全酸性: 3.53 g/L

## テイastingノート

フルール・ド・バデットは深いルビーレッドの色合いを持つワインで、熟した黒い果実の力強い香りに、甘草や穏やかなスパイスのニュアンスが加わります。口に含むと、柔らかさ、バランス、フレッシュさが際立ち、エレガントなタンニンと美しい余韻が楽しめます。豊かで洗練された味わいで、すぐに楽しむこともでき、8~10年の熟成でさらに良くなります。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズと相性抜群です。

## 🌤️ 気象データ

2018年のヴィンテージは緊張感のあるスタートで、特に雨の多い春が続き、べと病や雹による被害が発生し、収量に影響を及ぼすこともありました。7月中旬以降は、暑く乾燥した長期の夏が訪れ、収穫の終わりまで非常に良好な条件が続きました。赤ワイン用のブドウは最適な熟度で、健康状態も非常に良好なまま収穫され、深みがあり、豊かで構造的かつ凝縮感のあるワインが造られました。アルコール度数が高いにもかかわらず、爽やかさも備えています。メルローは濃密で滑らか、カベルネは上品で芳香豊か、タンニンは熟して調和しています。2018年のヴィンテージは、ボルドー全域での大成功といえます。

