

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, Effeuillage, 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
Œnologue

M. Mathieu Richard
Directeur technique

M. Arthur Debeugny
Responsable 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 : 3.62
Acidité totale : 3.3 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette 2019 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.

Climatologie

2019 fut une année contrastée mais globalement favorable à Bordeaux. Un printemps frais et humide a perturbé la floraison dans certains secteurs, tandis que l'été chaud, sec et ensoleillé a permis une maturation progressive et complète des raisins. Les vendanges, de mi-septembre à début octobre, se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Les merlots sont expressifs, denses et suaves, avec une belle maturité phénolique. Les cabernets, récoltés dans un parfait état sanitaire, offrent un fruit éclatant, des tanins fins et une structure élégante. Le style du millésime conjugue fraîcheur, équilibre et intensité aromatique, révélant des vins généreux et harmonieux, promis à une belle évolution.

