

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
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

100 % en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 14.5 %
pH : 3.64
Acidité totale : 3.51 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette est un vin à la robe rubis profonde, offrant un nez intense de fruits noirs mûrs, avec des touches de réglisse, d'épices douces et un boisé fondu. En bouche, il séduit par sa souplesse, son équilibre et sa fraîcheur, avec des tanins élégants et une belle longueur. Gourmand et raf né, il peut être apprécié dès maintenant et se bonifiera sur 8 à 10 ans. Idéal avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

Climatologie

2020 fut une très belle année à Bordeaux malgré un climat contrasté. Cycle végétatif précoce, avec débourrement et oraison avancés sous des conditions estivales dès le printemps. L'été sec et chaud a accéléré la maturation, avec des contraintes hydriques variables selon les terroirs. Vendanges : blancs n août en excellent état sanitaire, merlots début septembre sous temps clément, cabernets rentrés rapidement avant la tempête Alex. Les rouges sont structurés, denses et équilibrés : merlots fruités, colorés et savoureux ; cabernets profonds et frais, sans excès végétal. Une réussite sur les terroirs précoces, offrant harmonie et grand potentiel de garde.

