

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



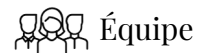
Superficie

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 : 21 500 btl

Données techniques

Alc./vol. : 13.5 %
pH : 3.53
Acidité totale : 3.53 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette se présente dans une robe rubis profonde. Le nez révèle des arômes de fruits noirs mûrs, de réglisse, d'épices douces et un boisé discret. En bouche, le vin séduit par sa souplesse, son équilibre et sa finesse, porté par une trame fruitée précise, des tanins fondus et une belle fraîcheur. Il accompagnera idéalement viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volailles et fromages affinés.

Climatologie

Le millésime 2021 a été marqué par trois événements majeurs. Les gelées des 6, 7 et 8 avril, survenues alors que la vigne était en avance, ont causé d'importants dégâts sur les secteurs les plus sensibles. Bordeaux a toutefois été relativement épargné, avec environ 30 % de pertes en moyenne. Un printemps humide et couvert a ensuite favorisé une forte pression de maladies cryptogamiques, nécessitant une grande réactivité technique. Enfin, la fin septembre, marquée par un temps incertain, a rendu les décisions de vendanges cruciales. Ceux qui ont su attendre ont été récompensés par un mois d'octobre exceptionnel, permettant une maturité optimale des raisins.

