

# 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

## オペレーション

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

100 % 新樽、

収量: 45 hl/ha

生産量: 21,500 本

## 技術データ

アルコール含有量: 13.5 %

ビーエッチ: 3.53

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色を呈しています。香りは、熟した黒い果実、リコリス、柔らかなスパイス、控えめな樽香を感じさせます。口に含むと、柔らかさ、バランス、繊細さが際立ち、正確な果実の構造、溶け込んだタンニン、心地よい鮮度が調和しています。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽料理、熟成チーズとよく合います。

## ☀️ 気象データ

2021年のヴィンテージは、3つの主要な出来事によって特徴づけられました。4月6、7、8日の霜は、ブドウの生育が早かったため、最も影響を受けやすい区画に大きな被害をもたらしました。しかし、ボルドー全体は比較的被害が少なく、平均で約30%の損失にとどまりました。その後、湿度の高い曇りの春が続き、病気（菌類）への圧力が高まり、非常に迅速な技術的対応が求められました。最後に、9月下旬は天候が不安定で、収穫の判断が非常に重要となりました。待つことができた生産者は、10月の素晴らしい天候に恵まれ、ブドウの最適な成熟が可能となりました。

