

# 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, Effeuilage, 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 cuvaision 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 : 75 %  
Cabernet franc : 20 %  
Petit Verdot : 5 %

## Notre élevage

100 % en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 26 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 15 %  
pH : 3.71  
Acidité totale : 3.6 g/L

## Commentaire de dégustation

Fleur de Badette 2023 présente un nez intense de fruits noirs mûrs, relevé par des notes de réglisse, d'épices douces et un boisé subtil. Bouche souple et équilibrée, avec une trame fruitée précise, des tanins fondus et une fraîcheur qui apporte longueur et élégance. Vin raffiné, à déguster dès aujourd'hui ou à garder 8 à 10 ans. Parfait avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volailles et fromages affinés.

## Climatologie

Année contrastée à Bordeaux, demandant une forte réactivité. Débourrement modéré, pression mildiou élevée mais variable selon les terroirs. Floraison rapide et homogène, véraison étalée. L'été ponctué d'orages et une fin août caniculaire ont favorisé une maturation régulière tout en préservant la fraîcheur. Vendanges sous une arrière-saison favorable : merlots charmeurs et expressifs, cabernets apportant structure et profondeur. Vins rouges équilibrés, élégants et accessibles.

