

# 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

## アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

## アサンブラージュ

Merlot: 75%

Cabernet franc: 20%

Petit Verdot: 5%

## 当社の樽熟成

100 % 新樽、

収量: 45 hl/ha

生産量: 26.000 本

## 技術データ

アルコール含有量: 15 %

ピーエッチ: 3.71

全酸性: 3.6 g/L

## テイastingノート

フルール・ド・バデット 2023 は、熟した黒系果実の力強い香りに、リコリスや甘いスパイス、繊細な樽香が調和しています。口当たりは柔らかくバランスが良く、正確な果実味、溶け込んだタンニン、そして余韻とエレガンスをもたらすフレッシュさが特徴です。洗練されたワインで、今すぐ楽しむことも、8~10年の熟成も可能です。ローストやグリルした肉、やわらかなジビエ、鶏肉料理、熟成チーズと理想的に合います。

## 🌤️ 気象データ

ボルドーでは対照的な気候の年であり、高い対応力が求められました。芽吹きは穏やかで、ベト病の圧力は高かったもののテロワールによって差がありました。開花は迅速かつ均一で、ヴェレゾン は段階的に進行。夏は雷雨が多く、8月末の猛暑が規則的な成熟を促しつつ、フレッシュさを保ちました。収穫は良好な後半シーズンのもとで行われ、メルローは魅力的で表現豊か、カベルネは構造と深みをもたらしました。赤ワインはバランスが良く、エレガントで親しみやすい仕上がりです。

