

# 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 : 65 %  
Cabernet franc : 30 %  
Petit Verdot : 5 %

## Notre élevage

100 % en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

## Données techniques

Alc./vol. : 14 %

## Climatologie

Cette année se distingue par des vendanges exceptionnellement précoces, avancées de deux semaines, conséquence directe d'un cycle végétatif accéléré par des conditions climatiques extrêmes. Après un hiver très arrosé, l'été caniculaire a donné des baies petites mais concentrées, offrant un bel équilibre entre acidité et richesse aromatique. La vinification exige une attention particulière : pressurage délicat, gestion des pectines et maîtrise des fermentations pour préserver la souplesse et la précision aromatique. Malgré des degrés alcooliques élevés, les vins s'annoncent élégants, gourmands et dotés d'une belle fraîcheur. Ce millésime promet des vins raffinés, séduisants dès leur jeunesse, mais également capables d'évoluer harmonieusement sur plusieurs années.

