

Château Badette

21世紀のサン・テミリオンの 注目シャトー



生産者	Château Badette シャトー・バデット
名称	Saint-Emilion Grand Cru サン・テミリオン グラン・クリュ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボルドー地方 サン・テミリオン地区
品種	Merlot 75%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 7%, Petit Verdot 3%
コード	FR01BOR01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 8,000円
会員価格	2015年 4,900円

自社輸入ワイン

ボルドー地方のサン・テミリオンに古くからあるシャトーです。10.5ヘクタールの畑（砂利の混じった粘土石灰質土壌）を所有するワイナリーは新オーナーのマルク・アンドレ・バンデンボーエーデル (Marc-André Vandenbergaeerde) のもとで生まれ変わりました。彼がシャトーを購入し、時間をかけて畑の改良とワイナリーの設備を刷新しました。その努力が実を結び、近年ワインの品質が向上しています。2015年は約5万本が生産され、特に素晴らしいワインとなりました。訪問したシャトーの醸造設備はとても清潔で、良いワインを造るための本気度に魅せられました。小樽 (225ℓ) で熟成され、50%は新樽で、25%は2年樽で、25%はタンクで熟成され作られています。テクスチャーがきめ細かく、滑らかで、タンニン、酸味、果実味が調和したバランスのよい、心地よく優しい穏やかな味わいのワインです。

このワインは「骨付き仔羊のロースト」との相性が良いと思いますが「スベアリブ」や「牛肉の骨付きカルビ」など骨付きの肉料理と一緒に楽しんでいただけると思います。

