



**Producteur :** Château Canadel

**SAQ (CCNP) :** 14834348

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 48.50 \$

---

**Appellation :** Bandol

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Provence

**Nom du propriétaire :** Vianney Benoist

**Géologie du sol :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.

**Encépagement :** Mourvèdre (70%), Cinsault (22%), Grenache (5%) et Syrah (3%)

**Âge moyen des vignes :** 38 ans

---

**Vinification :** Vendangés à la main à maturité optimale, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. La fermentation dure 2 à 3 semaines en cuves béton, avec des remontages légers permettant une extraction douce.

**Élevage :** Les vins sont élevés 18 mois en foudres de chêne de 30 à 80 hl.

---

**Aspect gustatif :** La bouche est élégante et intense, exprimant de très belles notes de fruits rouges frais, soutenue par des tanins d'une extrême finesse, avec une finale fraîche, mentholée et épicée.

---

**Accord vin et mets :** Viandes (carré d'agneau rôti aux herbes, côte de boeuf, rôti de veau orloff), Gibiers (daube de sanglier aux olives, gigue de chevreuil ...), Moussaka, Marquise au chocolat

**Conservation :** 10 à 15 ans

---

---

### **Le domaine :**

L'histoire de Canadel remonte à l'époque romaine. Les fouilles archéologiques préventives réalisées avant la construction de la cave en 2013 ont permis de mettre à jour une villa romaine équipée d'un pressoir à huile et de cuves à vin. Par la suite, les terres du domaine ont été tour à tour la propriété de l'abbaye de

---

Saint-Victor de Marseille et des comtes de Provence jusqu'à la fin du moyen-âge. La colline est alors aménagée en restanques afin de cultiver vigne, oliviers et arbres fruitiers. Les 5 bastides du domaine ont été construites l'une après l'autre, entre le XIIIème et le XVème siècle. Elles sont organisées comme un village autour d'une chapelle et de canaux qui donnèrent leur nom au domaine : « le canal d'eau » qui donna Canadeau, puis Canadel. Entre le XVème et le XXème siècle, Canadel change 3 fois de propriétaire, mais le domaine semble inchangé depuis cette période, comme en témoigne un acte d'achat datant de 1683 : « il y a de vieilles et nouvelles vignes ainsi que quelques pieds d'oliviers (...). Ladite terre est beaucoup ardue et beaucoup en pente, soutenue partout par de fortes et longues murailles dont l'entretien est très dispendieux ». Après l'épidémie de phylloxéra qui ravagea le vignoble français à la fin du XIXème siècle, le domaine est remembré et replanté, grâce à des échanges de plants avec les grands domaines historiques de Bandol. Les vignes sont alors cultivées pour les domaines Ott. En 2007, Jacques et Caroline de Chateauvieux tombent amoureux de ce « paradis sur terre » et rachètent le domaine dans le but de produire le vin du Château Canadel, et d'y implanter leur famille, de retour de La Réunion. En 2009, ils confient les rennes du domaine à leur fille, Laure Benoist, ingénieur agricole et son mari Vianney, agronome et œnologue. Pendant 5 ans, ils vont apprivoiser le domaine et construire une cave pour que naisse un nouveau domaine à Bandol. En 2014, la première bouteille de Château Canadel voit le jour.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2021

La petite sortie de grappes en 2017 a concentré les jus sans toutefois priver le vin de son élégance et de sa buvabilité. Un bio, dont le fort pourcentage en mourvèdre (70%) pave un palais en lui conférant expression et tension, vigueur et fruité, le tout bien cadré par les sous-sols argilocalcaires. Carré d'agneau aux herbes.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/655170/chateau-canadel-2017-bandol-france>