CHÂTEAU
CANADEL
BANDOL

# Bandol Rouge 2018

**Cépages :** 70% Mourvèdre, 22% Cinsault, 5% Grenache, 3% Syrah

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

**Rendement :** 35 hl/ha. Âge moyen des vignes : 39 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. Les vins sont élevés 18 mois en foudres de chêne de 30 à 80 hl.

**Le millésime :** L'année 2017 s'est terminée comme elle avait commencé : sous le signe de la sécheresse. Puis l'hiver s'est installé, avec le retour généreux de la pluie. Les premiers bourgeons de vigne ont débourré timidement début avril, arrosés de fortes pluies. La météo était idéale pour favoriser la vie des sols … mais aussi le mildiou, qui a rapidement montré ses premières tâches. Avec un printemps exceptionnellement pluvieux, il a fallu jongler avec les caprices du ciel pour remporter la bataille du mildiou qui a sévi sans relâche jusqu'au mois de juillet, quand les premières grosses chaleurs sont arrivées.

La vigne s'est montrée aussi généreuse en raisins que le ciel en eau (550 mm de janvier à août): il a donc fallu égrapper pour favoriser les maturités et effeuiller pour aérer les grappes.

Les vendanges ont débuté le 3 septembre par les Cinsault, qui ont souffert de cette année trop humide, donnant des raisins peu concentrés et des grappes abimées qu'il a fallu trier soigneusement à la vigne et à la cave. Par chance, le mois de septembre a été le seul mois de l'année sans aucune pluie, ce qui a largement facilité les maturations. Après une semaine de pause pour atteindre la parfaite maturité des Mourvèdres, nous avons repris les vendanges pour les terminer le 25 septembre.

**Dégustation :** 2018 détonne par sa robe délicate aux jolis reflets framboise. Le nez intense révèle des parfums de petits fruits rouges (myrtille, mûre, groseille) et de fines touches boisées et épicées (poivres, canelle, clou de grirofle). La bouche se montre juteuse et délicate, les tannins sont légers et élégants. La finale est fraîche et d'une grande sapidité.

**Service :** Servir à 18°C

**Accords :**

- Viandes (carré d'agneau rôti aux herbes, côte de bœuf, rôti de veau orloff)
- Gibiers (daube de sanglier aux olives, gigue de chevreuil ...)
- Moussaka
- Marquise au chocolat

FR-BIO-01
Agriculture France

www.chateau-canadel.fr