CHÂTEAU
CANADEL
BANDOL

Bandol Rouge 2019

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

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

Rendement : 25 hl/ha. Âge moyen des vignes : 40 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 : Après un millésime généreux en pluie et en raisins, 2019 est l'extrême inverse de 2018 !

Après de belles pluies d'automne et d'hiver qui ont permis une bonne recharge en eau des sols, les premiers bourgeons ont débourré timidement début avril. Les vignes ont commencé à pousser doucement, dans un printemps frais, anticipant la grande sècheresse qu'elles allaient traverser. C'est le 7 avril que la dernière goutte de pluie est tombée, nous laissant 5 mois sans eau.

Les premières grandes chaleurs sont arrivées assez tard, le 20 juin, et les vignes ont commencé à montrer des signes de stress hydrique, accentués par les grands coups de chaud de juillet. Heureusement, le mois d'août a été relativement tempéré, avec des nuits souvent fraiches et de belles rosées matinales salvatrices, permettant d'accélérer la maturité qui est arrivée beaucoup plus tôt que prévue, sur tous les cépages.

Nous avons commencé les vendanges le 29 août avec de très jolis Grenaches et Cinsault pour le rosé. Bien que très petites, les baies étaient parfaitement saines, avec de belles réserves d'acidité. Pour conserver ce bel équilibre et ne pas tomber dans la sur-maturité, nous avons accéléré le rythme des vendanges en enchainant sur les Mourvèdres. Le 10 septembre, la pluie faisait son grand retour avec un orage de 50 mm, mais les dés étaient déjà jetés : les raisins déjà mûrs n'ont pas profité de cette pluie. Nous avons terminé les vendanges le 13 septembre, avec 30% de raisin en moins mais de très grande qualité.

Dégustation : Belles notes de fruits noirs et de garrigue au nez, traduisant bien le caractère solaire de ce millésime. La bouche est puissante et épicée, soutenue par des tanins soyeux.

Service : Servir à 18°C

Accords :

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

FR-BIO-01
Agriculture France

www.chateau-canadel.fr