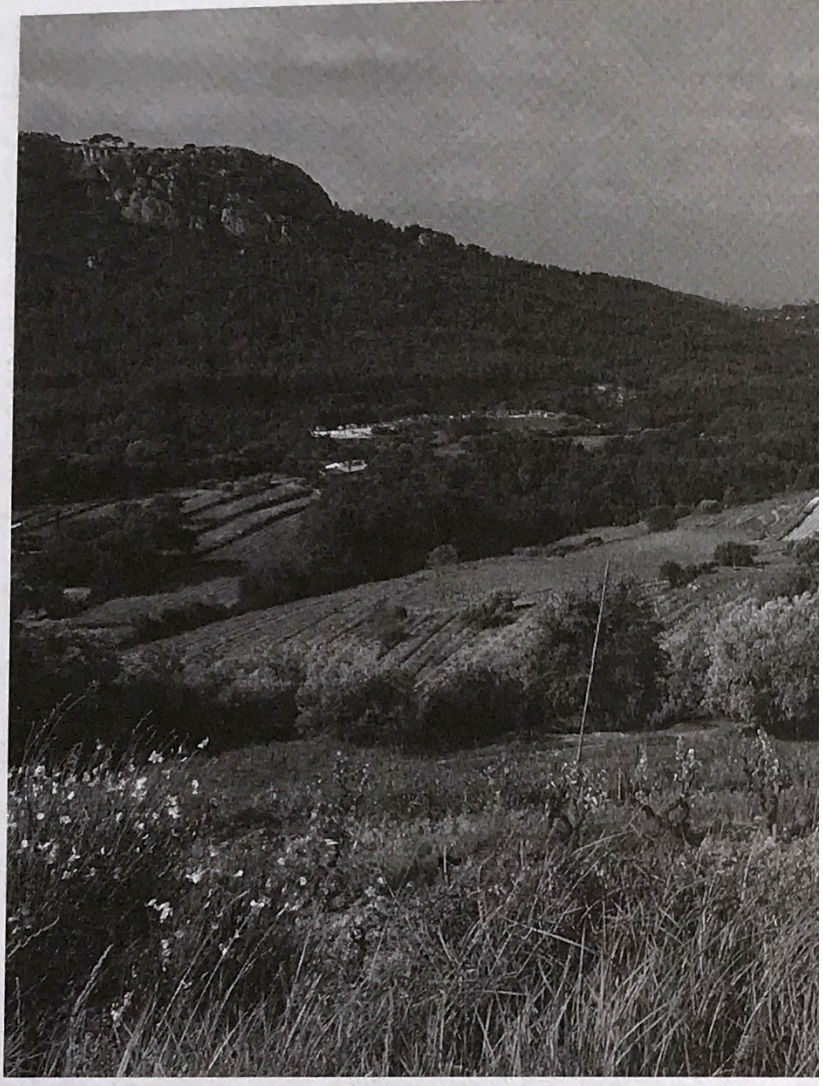


Château Canadel

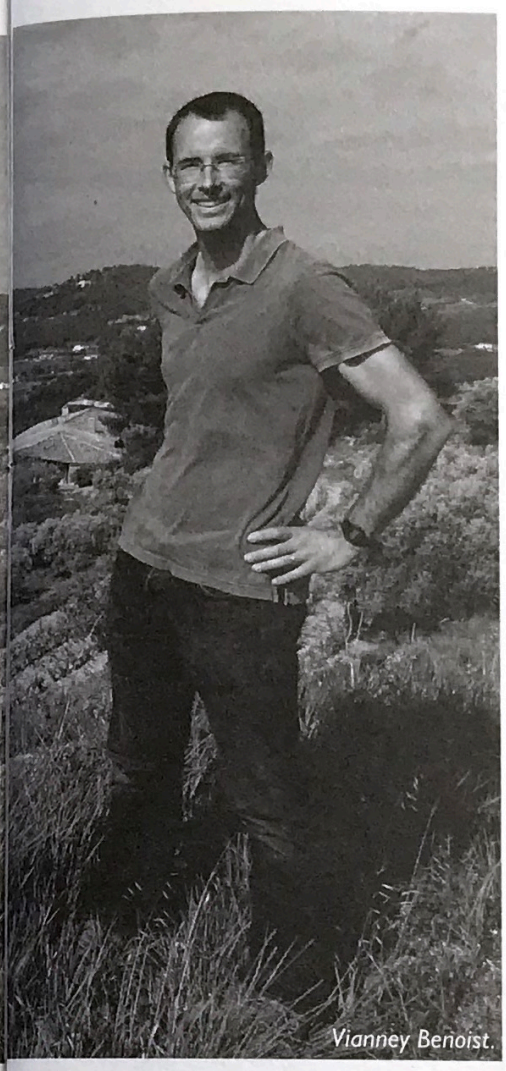
Si l'on est sensible à la beauté des mas et des paysages provençaux, on ne peut que tomber amoureux de l'imposant coteau où s'étendent les vignes et les bâtiments de Château Canadel, une des plus récentes et des plus spectaculaires créations de domaine à Bandol. Tombés sous le charme, Jacques et Caroline de Chateauvieux achètent la propriété en 2007. Elle se compose alors d'une quinzaine d'hectares de vignes (dont les raisins étaient vendus contractuellement à Ott chaque année) et d'un ensemble de magnifiques bâtiments, constituant un véritable hameau rassemblé autour d'une petite chapelle, à mi-hauteur d'un coteau face au massif du Gros Cerveau, au-dessus du vallon du Canadeau. Un lieu magique, rafraîchi par de nombreuses sources et bénéficiant d'une vue époustouflante. Très vite l'idée de faire leur propre vin guide les Chateauvieux. Laure, une de leurs filles, est ingénieur agricole et son mari, Vianney Benoist, est agronome et a complété sa formation par des diplômes d'œnologie. C'est à eux que sera logiquement confié le projet. Le contrat avec Ott se termine en 2013 ; il faut donc bâtir ex nihilo un outil de vinification et un chai d'élevage pour accueillir le premier millésime en 2014. Les moyens financiers très importants de la famille permettent de construire ce qui se fait de mieux et de surdimensionner le tout (on peut y vinifier le double de ce qui est produit aujourd'hui !) pour d'éventuelles futures acquisitions.

Avant de vinifier, Vianney Benoist a occupé les fonctions de chef de culture au domaine, de 2007, date de l'achat, à 2013, dernière année du contrat avec Ott. Mais au départ, il ne pensait pas faire un jour le vin : « *J'étais persuadé que seuls des fils de vignerons pourraient s'y retrouver. Moi j'ai toujours aimé le vin, je faisais partie d'un club œnologique dans mon école, mais en faire moi-même me paraissait impossible. J'ai évidemment appris beaucoup de choses au cours de longs stages au Domaine Tempier au moment des vendanges et des premières semaines de vinification en 2010 et 2012. Et pour vinifier, j'avais l'avantage de bien connaître la personnalité de nos différentes parcelles, car je les avais travaillées pendant sept ans.* »

Les pratiques culturales sont rigoureuses : de la plantation des nouvelles vignes, supervisée par Lilian Bérillon (voir *R&B* n°114) et greffées plus tard sur pied dans les parcelles, à la taille, jamais sous-traitée, qui suit les principes de François Dal (voir *R&B* n°126), sans oublier les pratiques bio (qui pourraient être certifiées à partir de 2018) inspirées le plus souvent aussi par la biodynamie, « *dans l'esprit de faire du "bio plus" plutôt que de chercher une autre certification* » précise le vigneron.

Sur les 13 ha en production actuellement (sur 15 ha potentiels), le mourvèdre représente 60 % des surfaces, le cinsault 25 %, le grenache 10 % et les cépages blancs (clairette, ugni et rolle) 5 %. Les raisins sont égrappés en totalité sauf dans





Vianney Benoist.

les belles années où il peut y avoir, en fin de vendange, jusqu'à 5 % de grappes entières. Vinification des rouges en levures indigènes (mais pas les rosés). Pas de pigeages pendant les fermentations en cuves en béton, mais des remontages assez fréquents. Les vins sont classiquement élevés 18 mois en foudres, sauf la cuvée Canaterra (100 % de vieux mourvèdres, environ 800 bouteilles hors appellation Bandol) qui est élevée dans deux jarres en argile de 300 l. Le rouge classique représente environ 26 000 bouteilles et la cuvée Altum, issue d'une sélection parcellaire de vieux mourvèdres (95 %) en haut du coteau, 4000 bouteilles. Château Canadel exporte plus de 65 % de sa production, ce qui est assez remarquable pour un domaine aussi jeune.

Les raisins des superbes vieilles vignes de mourvèdre qui composaient, essentiellement jusqu'en 2013, les rosés très "standardisés" de Ott, ont donc retrouvé une vie bien plus valorisante dans les cuvées de ce nouveau venu à Bandol qui a, d'emblée, placé la barre très haut, avec de gros moyens pour y parvenir. Quand les foudres auront pris un peu de patine (tous étaient forcément neufs en 2014 pour le premier millésime du domaine…), et avec quelques années d'expérience de vinification en plus, nul doute que le Château Canadel de Laure et Vianney Benoist se hissera au sommet de l'appellation. Les qualités de leur magnifique terroir et la rigueur de leurs pratiques culturales joueront un rôle essentiel dans cette ascension vers l'excellence.