



CHÂTEAU  
CANADEL  
BANDOL

Dossier de presse  
2026

*« Nous ne sommes pas  
propriétaires de cette terre.  
Elle nous est confiée pour un  
temps.*

*Chaque millésime est une  
manière d'en transmettre la  
beauté. »*

À Bandol, le terroir impose son  
rythme.  
Les restanques plongent vers la mer,  
le Mourvèdre exige du temps, la  
lumière façonne les maturités.

Être vigneron à Château Canadel,  
c'est accepter cette exigence.  
Écouter le lieu avant d'agir.  
Intervenir avec précision, mais  
toujours avec humilité.

Nous ne cherchons pas à faire un vin  
de mode.  
Nous cherchons à révéler un lieu.

Millésime après millésime, notre  
responsabilité est de préserver  
l'identité de Canadel et d'en  
transmettre intacte la beauté.

*Laurie & Yannick Benoit*



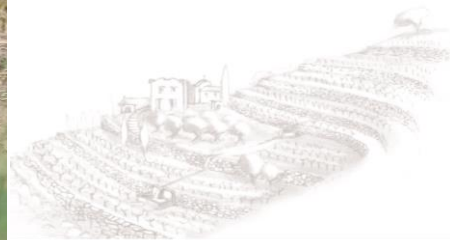
*“We are not the owners of this land.  
It is entrusted to us for a time.  
Each vintage is a way of passing on  
its beauty.”*

*In Bandol, the terroir sets the rhythm.  
The terraces descend toward the sea,  
Mourvèdre demands time, and the  
light shapes the ripening.*

*Being winegrowers at Château  
Canadel means embracing this level  
of demand.  
Listening to the place before acting.  
Intervening with precision, yet  
always with humility.*

*We do not seek to make fashionable  
wines.  
We seek to reveal a place.*

*Vintage after vintage, our  
responsibility is to preserve the  
identity of Canadel and to pass on its  
beauty, intact.*





# 2000 ans d'histoire

En 2012, avant la construction de la cave, des fouilles archéologiques ont révélé une villa romaine, datant du 1<sup>er</sup> siècle, équipée de cuves de vinification, ainsi que des restes d'amphores et des cuves d'huile d'olive, attestant que la colline de Canadel a toujours été cultivée en vignes et en oliviers.

*In 2012, before the construction of the cellar, archaeological excavations revealed a 1<sup>st</sup> century Roman villa, equipped with vinification tanks, as well as amphora remains and olive oil tanks, testifying that Canadel hill has always been cultivated with vines and olive trees.*

Amphore, I<sup>er</sup> siècle  
*Amphora, 1<sup>st</sup> century*

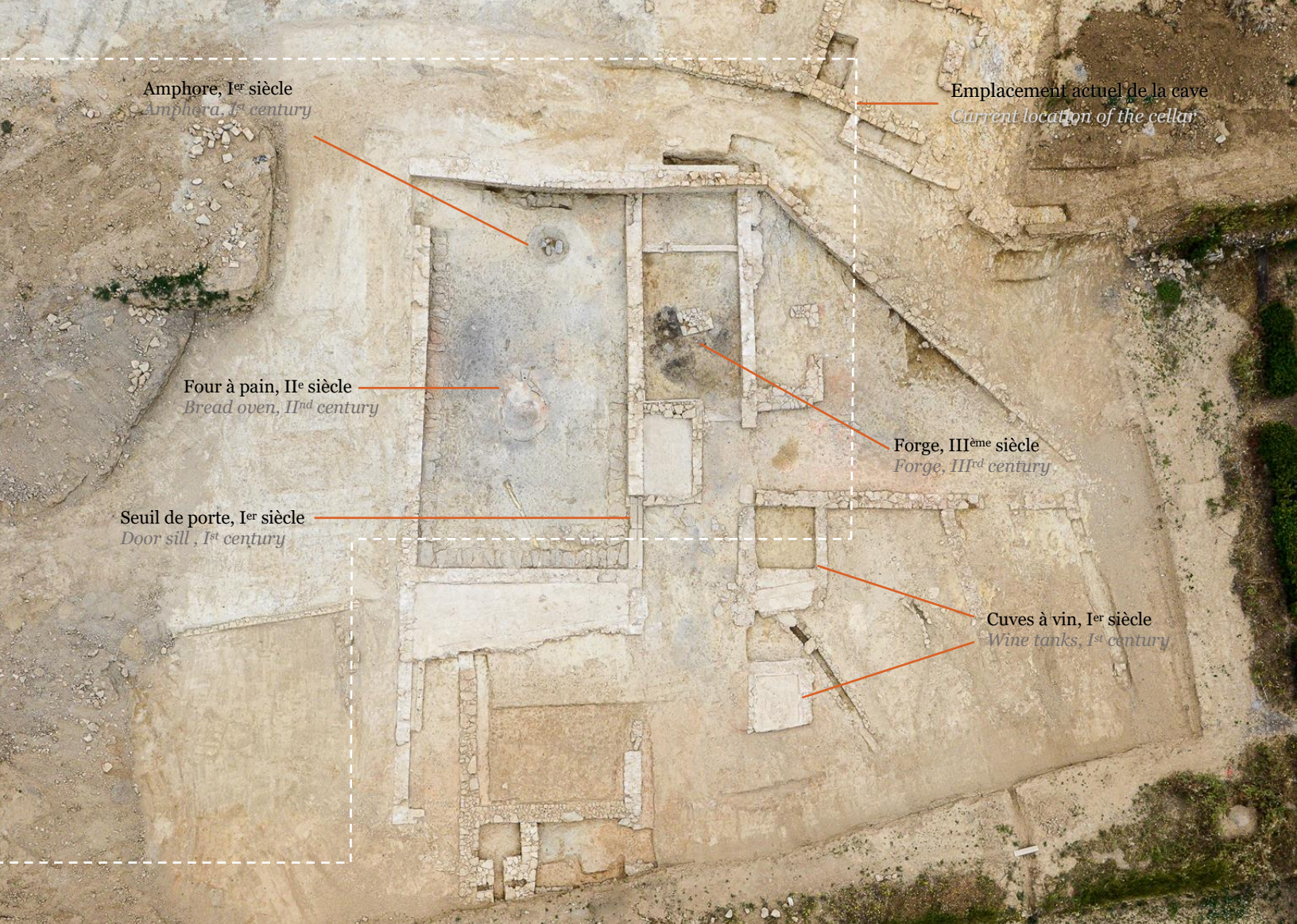
Emplacement actuel de la cave  
*Current location of the cellar*

Four à pain, II<sup>e</sup> siècle  
*Bread oven, II<sup>nd</sup> century*

Forge, III<sup>ème</sup> siècle  
*Forge, III<sup>rd</sup> century*

Seuil de porte, I<sup>er</sup> siècle  
*Door sill, 1<sup>st</sup> century*

Cuves à vin, I<sup>er</sup> siècle  
*Wine tanks, 1<sup>st</sup> century*





## Coup de foudre

*Love at first sight*

En 2007, Jacques et Caroline de Chateaufieux tombent sous le charme de ce « paradis sur terre », dont les raisins étaient jusqu'alors destinés aux Domaines Ott. Conscients du trésor que renferme le terroir de Canadel, ils décident de produire leur propre vin. Ils en confient les rennes à leur fille Laure et son mari Vianney Benoist.

*In 2007, Jacques and Caroline de Chateaufieux fell in love with this "earthy paradise", whose grapes were being sent to Domaines Ott. But sure as they were of the treasure to be enjoyed in Canadel, they decided to produce their own wine. They hand over the running of the estate to their daughter Laure, and her husband Vianney.*



Canadel, un terroir unique  
*Canadel, an unique terroir*

100%

AOC Bandol

Faisant face au domaine, l'imposant massif du Gros Cerveau (430 m d'altitude) protège les vignes de Canadel des brumes matinales et des pluies violentes venues de l'est. La colline, exposée au Sud, est abritée du mistral et bénéficie d'un ensoleillement maximum.

*Facing the domain on the other side of the valley is the imposing « Gros Cerveau » (430 metres at its summit). It protects the vines from the morning mists and violent rainstorms coming from the East. The hill, which faces south is protected from the mistral and is graced with maximum exposure to the sun.*

Bercé par les bruits de l'eau  
*Cradled by the sounds of springs*

15 ha  
De vignes

Le vignoble de Canadel repose sur une unité géologique insolite : les sols argilo-calcaires du haut du domaine sont issus du Trias (-230 Millions d'années) alors que les sols argilo-sableux situés en contrebas remontent au Crétacé (-83 Millions d'années).

Au contact entre le Trias et le Crétacé s'écoulent des sources naturelles qui rejaillissent dans le domaine. Les générations précédentes ont su capter et canaliser cette eau grâce à des canaux, qui donnèrent leur nom à la propriété: le « canal d'eau » qui donna Canadeau, puis Canadel.

*The Canadel vineyard rests on a remarkable geological formation. The clay-limestone soils at the top of the estate date back to the Triassic period (around 230 million years ago), while the clay-sandy soils lower down originate from the Cretaceous era (approximately 83 million years ago).*

*At the junction between these two geological strata, natural springs emerge and flow through the estate. Generations before us learned how to capture and channel this water through irrigation canals. These "water canals" gave their name to the property — from Canadeau to what is now known as Canadel.*




En restanques, avec la Méditerranée en toile de fond  
*Terraces overlooking the Mediterranean Sea*

98

Restanques

Depuis l'époque romaine, l'homme a sculpté la colline avec de grandes terrasses. Bâties en pierres sèches, ces « restanques » permettent de limiter l'érosion et le ruissellement tout en favorisant l'infiltration de l'eau. Les 98 restanques de vignes de Canadel descendent en escalier vers la mer, de 270 à 50 m d'altitude.

*Ever since Roman times, man has sculpted the hill with large terraces. Built in dry stone, these "restanques" provide less erosion and better water infiltration. Canadel's 98 "restanques" vines descend in stairs to the sea, from 270 to 50 m above sea level.*

A photograph of four children standing against a black background. From left to right: a young girl with glasses in a blue and white checkered dress, a boy in a blue t-shirt and khaki shorts, a boy in a white t-shirt and light blue cargo shorts, and a girl in a white t-shirt and bright green shorts. Each child is holding a wine glass filled with red wine and raising it. The text 'Une histoire de famille' and 'A family story' is positioned at the top right, and two paragraphs of text are at the bottom.

Une histoire de famille  
*A family story*

Raphaëlle, Augustin, Côme et Camille ont vu naître la cave.  
L'aventure de Château Canadel, c'est aussi un peu la leur.

*Raphaëlle, Augustin, Côme and Camille saw the birth of the  
cellar. The adventure of Château Canadel is also a bit of theirs.*

Laure et Vianney Benoist sont tous les deux ingénieurs Agronomes. Laure a fait ses premiers pas au milieu des cannes à sucre à la Réunion. Vianney est fils d'agriculteur et a grandi dans les plaines de la Brie.

Après leurs études d'agronomie, ils s'installent pour une première vie au Maroc pour travailler dans la production de semences potagères. De retour en Provence, ils font le choix de s'engager pleinement à Canadel, séduits par la singularité de ce terroir exceptionnel. Leur projet est de construire une cave pour révéler la beauté du lieu.

Parallèlement, Vianney approfondit sa formation en reprenant deux années d'études d'œnologie à Montpellier puis à Bordeaux. Il complète cet apprentissage par deux millésimes vinifiés au Domaine Tempier, une étape déterminante dans la construction de son exigence et de son style.



*Laure and Vianney Benoist are both agricultural engineers.*

*Laure took her first steps among the sugar cane fields of Réunion. Vianney is the son of a farmer and grew up in the plains of Brie.*

*After completing their studies in agronomy, they settled in Morocco to work in vegetable seed production.*

*Back in Provence, they decided to devote themselves fully to Canadel, captivated by the uniqueness of this exceptional terroir. Their plan was to build a winery that would reveal the beauty of the place.*

*At the same time, Vianney furthered his training by studying oenology for two years in Montpellier and then Bordeaux. He completed his apprenticeship with two vintages vinified at Domaine Tempier, a decisive step in developing his standards and style.*

An aerial photograph of a terraced vineyard. The terraces are built into a hillside, with rows of grapevines. A tractor is visible in the middle ground, and several people are working in the vineyard. The landscape is lush with greenery and colorful flowers, including red and purple blooms. The sky is not visible, but the overall scene is bright and sunny.

# Cultiver pour révéler la beauté du terroir

*Growing to reveal the beauty of the terroir*

En harmonie avec les rythmes de la terre et du ciel, nous pratiquons en premier lieu le « bon sens paysan », essentiel à la culture de la vigne. Pour préserver et enrichir la vie de notre écosystème en restanques, nous cultivons en agriculture biologique, en favorisant la biodiversité au milieu des vignes, mais également sur les murs, les talus et les chemins.

*In harmony with the rhythms of the earth and the sky, we practice in the first place the "farmer's wisdom", essential to the culture of the vine. To preserve and enrich the life of our terraced ecosystem, we cultivate organically, encouraging biodiversity not only in the vines, but also on the walls, embankments and paths.*

## Plantation, fruit de la patience

*Planting, fruit of patience*

Replanté en grande partie entre les années 60 et 80, le vignoble de Canadel est en pleine force de l'âge mais nécessite d'être peu à peu renouvelé.

Pour renouveler le vignoble, après avoir arraché les vieilles vignes (plus de 60 à 70 ans) et reposé le sol pendant 5 à 7 ans, nous replantons des porte-greffes adaptés à chaque terroir, qui seront greffés 3 ans plus tard.

*The Canadel vineyard, which was largely replanted between the 1960s and 1980s, is in the prime of its life but needs to be gradually renewed.*

*To renew the vineyard, after having uprooted the old vines (more than 60 to 70 years old) and rested the soil for 5 to 7 years, we replant rootstocks adapted to each terroir, which will be grafted 3 years later.*



Greffer pour prolonger la vie  
*Grafting to get healthy vines*

Le greffage à la vigne est une étape délicate et minutieuse qui demande une précision chirurgicale. Il permet au porte greffe de s'enraciner pendant 3 ans avant de recevoir la greffe, qu'il pourra alors mieux supporter. Ainsi, la vigne vivra mieux et plus longtemps.

*Grafting on the vine is a delicate and meticulous step that requires surgical precision. It allows the rootstock to root for 3 years before receiving the graft. In this way, the vine will live better and longer.*

A man in a dark jacket and blue jeans is pruning a vine in a field of white flowers. The vine is supported by a wooden post. The background shows a line of trees and a bright sky. The man is using a pair of pruning shears to cut a branch of the vine. The field is filled with small white flowers, and the overall scene is bathed in bright sunlight.

# Taille

*Pruning*

La taille est le point de départ essentiel du millésime. Nous pratiquons une méthode de taille respectueuse des trajets de sève et favorisant la vie de la vigne.

*Pruning is the crucial starting point for the vintage. We use a method of pruning that respects the sap flow and improves the life of the vine.*




## Ébourgeonnage, travail d'équipe

*Disbudding, teamwork*

La vigne est généreuse, elle pousse vite, et parfois trop ! Il faut sélectionner les sarments fructifères, éliminer ceux qui sont mal placés pour favoriser l'architecture de la vigne, sa production et son aération. En Provence cette opération fastidieuse est appelée « sagates ».

*The vine is generous, it grows quickly, and sometimes too much! It is necessary to select the fruiting shoots, to eliminate those which are badly placed to favour the architecture of the vine, its production and its aeration. In Provence this tedious operation is called "sagates".*



Dépendants du ciel  
*Weather-dependant*

La qualité de chaque millésime se joue en grande partie dans le ciel, avec une météo chaque année de plus en plus capricieuse qui nous demande beaucoup d'adaptabilité au quotidien et de remises en questions sur le long terme.

*The quality of each vintage is largely determined by the sky, with the weather becoming more and more capricious every year, which requires a lot of adaptability in our daily work and long-term challenges.*



Maturité, « should I stay or should I go ? »  
*Maturity, “should I stay or should I go ?”*

Goûter, ressentir la vigne, estimer son potentiel afin d'évaluer sa maturité optimale, regarder le ciel et déclencher les vendanges au moment du parfait équilibre ...

*Taste, feel the vine, estimate its potential in order to evaluate its optimal maturity; look at the sky and decide to start the harvest when the balance is perfect...*



## À Bandol, le Mourvèdre a trouvé son terroir de prédilection

*Mourvèdre found its best-suited terroir in Bandol*

Le Mourvèdre est un cépage tardif qui exige toute l'excellence du terroir de Bandol — sols, sous-sols, ensoleillement, influences maritimes et vents dominants — pour atteindre sa parfaite maturité.

Par sa richesse tannique et sa profondeur, il donne aux rouges de Bandol leur structure, leur complexité et leur remarquable aptitude au vieillissement. Ce sont des vins de gastronomie, capables d'accompagner des plats structurés et d'évoluer harmonieusement au fil des années.

Dans les rosés, le Mourvèdre apporte matière, tension et longueur. Il leur confère une véritable colonne vertébrale et une grande capacité de garde. Avec le temps, les rosés de Bandol gagnent en profondeur et en complexité, révélant toute la singularité de leur terroir et leur place naturelle à table.

*Mourvèdre is a late-ripening grape variety that requires the full excellence of the Bandol terroir — soils, subsoils, sun exposure, maritime influences and prevailing winds — to reach perfect maturity.*

*Through its tannic richness and depth, it gives Bandol reds their structure, complexity and remarkable ageing potential. These are wines of gastronomy, capable of accompanying structured dishes and evolving harmoniously over the years.*

*In rosés, Mourvèdre brings body, tension and length. It provides a true backbone and significant ageing capacity. Over time, Bandol rosés gain in depth and complexity, fully revealing the singularity of their terroir and their natural place at the table.*



En noir et blanc  
*Black and White*

66%

Mourvèdre

Si Canadel est principalement planté en raisins noirs (Mourvèdre 66%, Cinsault 25%, Grenache 9%), les cépages blancs (Clairette, Ugni-Blanc et Vermentino) représentent 5% de l'encépagement total pour la production de Bandol Blancs aromatiques et élégants.

*While Canadel is mainly planted with black grapes (Mourvèdre 66%, Cinsault 25%, Grenache 9%), white grape varieties (Clairette, Ugni-Blanc and Vermentino) represent 5% of the total grape variety for the production of aromatic and elegant White Bandol.*


# Vendanges *Harvest*

Les vendanges sont manuelles, pour permettre un premier tri minutieux à la vigne et conserver les baies intactes jusqu'à leur arrivée à la cave.

*Harvesting is manual, to allow a first meticulous sorting in the vineyard and to keep the grapes intact until they reach the cellar.*

# Composer la mélodie du millésime

*Compose the melody of the vintage*



Chaque restanque est un micro-terroir à elle-seulé. Afin de mieux révéler leurs subtilités elles sont vendangées à maturité idéale puis vinifiées séparément. Chaque cuve possède donc son caractère propre, sa note particulière. C'est l'assemblage juste de chaque note qui révélera la mélodie particulière du millésime.


*Each restanque is like a micro-terroir. To reveal its true character each section of the vineyard is harvested separately at ideal maturity and vinified separately. So each barrel has its own flavor, its own character. It is the correct blending of each note that will reveal the particular quality of the voice of the vintage!*



Offrir au terroir l'attention qu'il mérite  
*Giving the terroir the attention it deserves*

Bâtie à flanc de colline en 2014, la cave a été pensée pour vinifier par gravité pour respecter les raisins et élever les vins dans les meilleures conditions .

*The conception of this new cellar in 2014, built in the hollow of a hill has taken into consideration the necessity of collecting and working the grapes by gravity, thus enabling the fruit to conserve its quality.*



Tri : ne garder que le meilleur  
*Sorting: keeping only the best*

Après un premier tri à la vigne, chaque grappe est minutieusement triée pour vinifier des raisins de parfaite qualité.

*After a first sorting in the vineyard, each grape is carefully sorted to vinify grapes of perfect quality.*

# Égrappage et gravité

*Destemming and gravity*

Selon leur maturité et selon les millésimes, 85 à 90% des grappes sont éraflées pour la vinification en rouge. Puis, les raisins sont transférés par gravité dans les cuves ou dans le pressoir.

*Depending on their maturity and the vintage, 85 to 90% of the bunches are destemmed for red wine production. Then, the grapes are transferred by gravity into the tanks or the press.*



# Nuances de rosé

*Shades of rosé*



Selon les parcelles, les cépages et les maturités, nous choisissons différents itinéraires techniques pour les raisins destinés au rosé : 50% en pressurage direct, 45% macération à froid et 5% en saignée.

*Depending on the plots, grape varieties and ripeness, we choose different methods for producing rosé: 50% direct pressing, 45% cold maceration or 5% bleeding.*



Remontages : extraction en douceur  
*Pumping over: gentle extraction*

Les rosés et les blancs sont vinifiés dans les cuves en inox thermorégulées, puis élevés dans les cuves en béton pendant l'hiver. Les rouges sont vinifiés dans les cuves en béton.

Une fois en cuve béton, les extractions se font en souplesse, par des remontages quotidiens. Les fermentations partent naturellement, et durent 3 à 4 semaines.

*The rosés and whites are vinified in stainless steel tanks with thermoregulation, then aged in concrete tanks during the winter. The reds are vinified in concrete tanks.*

*Once in the concrete tank, we make smooth extractions by daily pumping over. Fermentations start naturally, and last 3 to 4 weeks.*

*Décuvage : alea jacta est !  
De-vatting : alea jacta est !*

Les rouges sont décuvés au moment optimal. Le vin de goutte s'écoule naturellement. Le marc est décuvé sur un tapis puis pressé.

Plus de retour en arrière possible, le travail méticuleux à la vigne et à la cave ont peint le tableau du millésime. Les subtils travaux d'élevage et d'assemblage viendront y apporter la touche finale.

*The reds are de-vatted at the optimal time. The free-run wine flows naturally. The marc is de-vatted on a conveyor belt and then pressed. More than ever, the meticulous work in the vineyard and cellar painted the portrait of the vintage. The delicate work of ageing and blending will add the final touch.*

Faire bien pour faire bon  
*Care creates quality*



De la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, chaque détail participe à la qualité de nos vins. Pendant les vendanges et les vinifications, l'hygiène de cave est une étape primordiale pour obtenir des vins droits et éclatants.

*From growing the vines to bottling, every detail contributes to the quality of our wines. During the harvest and vinification, cellar hygiene is an essential step to obtain straight and brilliant wines.*

18 mois de patience  
*18 months of patience*

Les Bandol Rouges sont élevés en foudres de chêne de 30 à 50 hL pendant 18 mois, à température et hygrométrie contrôlées. Chaque foudre est différent mais respecte et accompagne l'élevage du vin. Après 18 mois, les foudres sont assemblés, à l'exception de la cuvée Altum, élevée à part.

*The Bandol Rouges are aged in oak barrels from 30 to 50 hL for 18 months, at controlled temperature and humidity. Each tun is different but respects and accompanies the maturing of the wine. After 18 months, the tuns are assembled, except for the Altum cuvée, which is aged separately.*

Bandol Rosé : séduisant et intense  
*Bandol Rosé : seductive and intense*

50%  
Rosé



Selon les millésimes, le Bandol Rosé représente 50 à 55% de la production, avec une part importante de Mourvèdre (50 à 60%) dans l'assemblage. Séduisant, ample, élégant et long en bouche, le rosé de Canadel est un grand vin de gastronomie et de garde.

*Depending on the vintage, Bandol Rosé represents 50 to 55% of the production, with a large proportion of Mourvèdre (50 to 60%) in the blend. Charming, full, elegant and long on the palate, Canadel rosé is a great wine for gastronomy and aging.*

45%  
Rouge

Bandol Rouge : élégance et fraîcheur  
*Bandol Rouge : elegance and freshness*



Élégance et équilibre caractérisent le Bandol rouge de Canadel, mariage subtil entre la puissance du Mourvèdre et la délicatesse du Cinsault. La finesse des tanins et la fraîcheur finale traduisent bien le terroir et le travail méticuleux à la vigne et au chai.

*Elegance and balance characterize Canadel's red Bandol, a subtle marriage between the power of Mourvèdre and the delicacy of Cinsault. The finesse of the tannins and the final freshness reflect the terroir and the meticulous work in the vineyard and cellar.*

Altum : profondeur et finesse  
*Altum : deep and delicate*

La cuvée Altum est un vin d'exception, issu d'une sélection des plus beaux Mourvèdres, sur les hauteurs de Canadel.

« *Fleurs, garrigue, fruits noirs, ce vin juteux et cultivé est juste beau. D'adolescent fougueux, il est passé au vin complet, riche, dont le fruit de maturité parfaite a été vinifié avec superbe. Un vin accompli et un des plus beaux Bandol.* » (Guide Bettane+Dessèauve 2019 – 17,5/20)



*Altum is an exceptional wine, made from a selection of the most beautiful Mourvèdres, on the heights of Canadel.*

*"Flowers, garrigue, black fruits, this juicy and well-balanced wine is just beautiful. From a spirited teenager, it has evolved into a complete, rich wine, whose fruit of perfect maturity has been superbly vinified. An accomplished wine and one of the most beautiful Bandol." (Bettane+Dessèauve 2019 Guide – 17,5/20)*




Canatera, fruit de la terre  
*Canatera, fruit of the earth*



La cuvée Canatera est un retour à la terre, une folie de vigneron ! Issus des mêmes parcelles que la cuvée Altum, sur des sols argileux issus du Trias, les Mourvèdres sont vinifiés et élevés dans des jarres d'argile provenant de Toscane. Ils restent 6 à 7 mois dans ces jarres, sans aucune intervention, et sans sulfites ajoutés, puis sont pressés et mis en bouteille. Cette vinification dans l'argile permet de dompter la puissance du Mourvèdre, et d'en révéler sa face joyeuse.

*Canatera cuvée is a return to the earth, a winegrower's folly! Coming from the same plots as the Altum cuvée, on clay soils from the Trias, the Mourvèdres are vinified and matured in clay jars from Tuscany. They remain in these jars for 6 to 7 months, without any intervention, and without added sulphites, then are pressed and bottled. This vinification in clay allows to tame the power of Mourvèdre and to reveal its joyful face.*

Partage et convivialité  
*Sharing and conviviality*



Nos cuvées, nos paysages, notre passion sont des trésors que nous voulons partager. Que ce soit lors de banquets festifs, d'apéros vigneron, de soirées théâtre dans les vignes, ou d'événements privés, nous aimons vous accueillir avec cet esprit de famille et de convivialité qui nous est cher.

*Our cuvées, our landscapes and our passion are treasures that we want to share. Whether it's a festive banquet, a winegrower's aperitif, a theatre evening in the vineyards, or a private event, we love to welcome you in the family spirit and conviviality that are so dear to us.*



Toute l'année nos portes sont ouvertes pour déguster, visiter et se promener sur nos sentiers de randonnée qui sillonnent le vignoble.

*All year round, our doors are open for tastings, tours and walks along our hiking trails that criss-cross the vineyards.*

Nous sommes amoureux de la nature qui nous entoure, et passionnés de sport — en particulier de trail.

À force de parcourir nos vignes, une évidence s'est imposée : partager ces deux passions à travers un événement unique : un trail à Canadel.

Mais pas un trail comme les autres. Une course infinie, une boucle un peu folle à répéter autant de fois que l'envie — ou les jambes — le permettent.



*We are deeply in love with the nature that surrounds us, and passionate about sport — especially trail running.*

*After countless runs through our vineyards, one idea became obvious: to share these two passions through a unique event — a trail race at Canadel.*

*But not just any trail. An endless race, a slightly crazy loop to repeat as many times as desire — or your legs — will allow.*



*“Le monde ne mourra jamais par manque de merveilles,  
mais uniquement par manque d’émerveillement.”*

G.K. Chesterton

*"The world will never starve for want of wonders,  
But only for want of wonder."*

G. K. Chesterton

*“Les détails font la perfection,  
et la perfection n'est pas un détail.”*

Léonard de Vinci

*"Details make perfection,  
and perfection is not a detail."*

Leonardo da Vinci



