

## Château PRADEAUX, Bandol 2017 magnum

150cl magnum   Rouge   Provence Corse   AOC Bandol



## La note by Christian Walter

### 95-96/100

Château Pradeaux, à Saint-Cyr-sur-Mer, est un monument de l'appellation. La famille Portalis est propriétaire des lieux depuis 1752 et son descendant, Cyrille Portalis, en assume aujourd'hui la direction, épaulé depuis 2011 par son fils Étienne qui oriente les vins vers plus de finesse et de tension. À eux deux, ils défendent une vision très traditionnelle des bandols. Les amateurs avertis ont sans doute des souvenirs extraordinaires quant à la race et à l'aptitude au vieillissement de ces vins. Même s'ils se définissent difficilement dans leur jeunesse, leur potentiel est latent. Si l'on prend le risque de les comparer aux bandols de la nouvelle génération, comme les actuels vins produits par les domaines Tempier ou La Bégude, les vins de Pradeaux peuvent être distancés par des cuvées au style plus moderne, coloré, boisé et avantageux, se dégustant avec davantage de facilité dans leur jeunesse. Or, loin de toute dérive flatteuse, Pradeaux reste tel qu'il a toujours été : un rouge très classique, recherchant son épanouissement dans le temps, en renforçant sa puissance et sa singularité grâce à une vinification en grappe entière (rarissime à Bandol) et à des élevages très longs (jusqu'à 48 mois) en vieux foudres âgés de 40 à 80 ans ! C'est aussi ce qui explique leur profil à part. Continuez à les mettre au moins dix ans en cave, ils vous surprendront toujours. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2\*/3)

Château PRADEAUX est noté 3\*/5 au guide Bettane (producteur de haute qualité pouvant servir de référence...) et 2\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Château PRADEAUX (Bandol, Provence)

### Le vin

C'est la cuvée emblématique du domaine, élaborée selon une recette séculaire: une forte proportion de mourvèdre (90 à 95%) complétée par de vieilles vignes de grenache. Les raisins choisis proviennent de vignes âgées au minimum d'une trentaine d'année et sont vinifiés en grappe entière en cuve béton thermo régulée. Le vin s'affine lors d'un élevage de 48 mois dans de vieux foudres de chêne. Tannique et fruité dans sa jeunesse, ce vin de garde par excellence procurera à celui qui sait l'attendre un plaisir chargé d'émotion.

D'une dimension supérieure au Lys, le "château" 2016 exhale une floralité et une note de cerise à la

manière bourguignonne que nous rencontrons rarement. Sa matière musclée nous prend la langue dès l'attaque et la stimule avec une profondeur extrêmement vibrante et racée. Un grand vin loin de tous les glouglous légers à la mode. Il traversera les prochaines décennies. (RVF, millésime 2016, noté 96/100)

Un 2015 au caractère automnal très marqué, le muscle puissant du millésime lui donne un caractère hors du commun. Grand vin de garde, loin de tous les canons œnologiques actuels. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

## La presse spécialisée en parle

Château Pradeaux, à Saint-Cyr-sur-Mer, est un monument de l'appellation. La famille Portalis est propriétaire des lieux depuis 1752 et son descendant, Cyrille Portalis, en assume aujourd'hui la direction, épaulé depuis 2011 par son fils Étienne qui oriente les vins vers plus de finesse et de tension. À eux deux, ils défendent une vision très traditionnelle des bandols. Les amateurs avertis ont sans doute des souvenirs extraordinaires quant à la race et à l'aptitude au vieillissement de ces vins. Même s'ils se définissent difficilement dans leur jeunesse, leur potentiel est latent. Si l'on prend le risque de les comparer aux bandols de la nouvelle génération, comme les actuels vins produits par les domaines Tempier ou La Bégude, les vins de Pradeaux peuvent être distancés par des cuvées au style plus moderne, coloré, boisé et avantageux, se dégustant avec davantage de facilité dans leur jeunesse. Or, loin de toute dérive flatteuse, Pradeaux reste tel qu'il a toujours été : un rouge très classique, recherchant son épanouissement dans le temps, en renforçant sa puissance et sa singularité grâce à une vinification en grappe entière (rarissime à Bandol) et à des élevages très longs (jusqu'à 48 mois) en vieux foudres âgés de 40 à 80 ans ! C'est aussi ce qui explique leur profil à part. Continuez à les mettre au moins dix ans en cave, ils vous surprendront toujours. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2\*/3)

Ce domaine, une des figures de proue de l'appellation, appartient depuis 1752 à la famille Portalis. Elle a compté un ministre sous Napoléon Ier et leur membre le plus illustre, Jean-Étienne-Marie Portalis, fut avocat et un des rédacteurs du Code Civil. La propriété de 18 hectares produit majoritairement du rouge et le mourvèdre y est prédominant. La nouvelle génération modernise le domaine petit à petit et fait évoluer le style des vins par petites touches. Les rouges démarrent dans la vie sous des phases souvent austères, mais nombre de vieux millésimes prennent des allures étonnantes de très grands bordeaux, bien qu'ils ne partagent ni leurs cépages, ni leur climatologie, ni leur terroir. Ils comptent parmi les grands classiques incontournables de Bandol. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité pouvant servir de référence..., noté 3\*/5)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 95% mourvèdre, 5% grenache vieilles vignes, âge des vignes 35 années, rendements contenus 22 hectolitres à l'hectare
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Foulage léger sans éraflage, fermentation en cuve ciment thermo-régulée entre 28° et 30° en levures indigènes, remontages journaliers, délestages et légers pigeages, décuvage après 5 à 7 semaines de macération, soutirage et élevage en foudres.
- **Élevage** : Vieillissement en foudre de chêne 42 mois pour un assouplissement des tanins du mourvèdre et de sa rafle dans des bois patinés par leur âge (de 40 ans à 80 ans), et 1 an de bois récent pour 40% de l'assemblage en cours d'élevage.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2037
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse

