



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château PRADEAUX, Bandol rosé 2024

75 cl Rosé Provence Corse AOC Bandol



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

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 3*/3)

Château PRADEAUX est noté 3*/5 au guide Bettane (producteur de haute qualité pouvant servir de référence...) et 3*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable).

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pradeaux (Bandol, Provence)

Le vin

L'assemblage constitué de Mourvèdre en majorité, complété par du Cinsault créé un vin rosé subtil et intense. Elaboré par pressurage direct, il bénéficie d'un petit élevage sur lies. Cette méthode permet d'offrir à ce vin une grande complexité aromatique ainsi qu'une belle structure. Vin de gastronomie, il peut se conserver plusieurs années.

Un rosé d'une grande intensité en bouche. Encore marqué par des notes ennuieuses de pomelo, il

s'affirmera avec des nuances épiceées l'année prochaine. Nourrissant et rafraîchissant. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

Jamais le rosé de Pradeaux ne s'était montré aussi prometteur à ce stade, et c'est grâce au travail effectuée par Étienne Portalis depuis 2012. L'orange sanguine et les épices douce emportent le bouquet vers une bouche vigoureuse (80 %) et fuselée. Il sera à son meilleur dans un an. (RVF, millésime 2017, noté 92/100)

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. Digne héritier du domaine, Étienne Portalis oriente les vins vers plus de finesse et de tension depuis son arrivée en 2010, en défendant une vision très traditionnelle et intemporelle des rouges de Bandol. 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. La densité, la race, la profondeur des derniers millésimes de rouges nous procurent une émotion incomparable. La troisième étoile est désormais une évidence. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 3*/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 :** 93/100
- **Cépage :** 78% mourvèdre, 22% cinsault, âge des vignes 25 années, rendements contenus 28 hectolitres à l'hectare
- **Appellation principale :** AOC Bandol
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rosé élaboré par pressurage direct, débourbé à froid entre 12 et 14° durant 24h, soutiré et mis en cuve thermo régulée, fermentation alcoolique en cuve ciment ou acier émaillée, durant 3 semaines environ, levures indigènes.
- **Elevage :** Elevage sur lies fines durant 8 semaines.
- **Millésime :** 2024
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.

- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de cœur :** Oui