



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château PRADEAUX, Bandol rouge LE LYS 2022

75 cl Rouge 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

Ce vin permet l'expression des jeunes vignes de mourvèdre. Les grappes sont en partie éraflées et le mourvèdre, fortement majoritaire, est associé au Cinsault ou au Grenache en fonction des millésimes. L'élevage en foudre de chêne se prolonge sur environ 2 ans. Ce vin charmeur peut s'apprécier dans sa jeunesse, tout en offrant un potentiel de garde certain.

La cuvée est un face à face courtois entre le mourvèdre puissant et profond et la délicatesse d'un

cinsault, agile et nerveux. L'union produit un bandol juteux sur le fruit aux tanins nobles. (RVF, millésime 2022, noté 92/100)

D'emblée le Lys 2016 nous amène à découvrir la poésie du mourvèdre méditerranéen (94%), de ses belles tonalités poivrées, de violette de mûre... Un vin d'une force tannique sanguine magnifique et d'un tempérament hors normes. Amoureux de rouges doucereux et infusés, passez votre chemin. (RVF, millésime 2016, 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 & Desseave, producteur de haute qualité pouvant servir de référence..., noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 55% mourvèdre, 45% cinsault, âge des vignes 20 à 30 ans pour les mourvèdres, 50 ans pour les grenaches et les cinsault, rendements contenus 30 hectolitres à l'hectare
- **Appellation principale** : AOC Bandol
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2034
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse