

## CHÂTEAU CANADEL

### TOUT NOUVEAU, TOUT BIO

Jacques et Caroline de Châteauvieux rêvaient d'une belle propriété en Provence pour recevoir toute la famille pendant les vacances. Après dix ans de vaines recherches, ils tombent amoureux de ce domaine face au massif du Gros-Cerveau, avec une quinzaine d'hectares de vignes en restanques, plantées de cinsaults et mourvèdres. Qu'à cela ne tienne, les raisins sont achetés par le domaine Ott, mais ils les confient rapidement à leur fille Laure et à son mari, Vianney, tous deux ingénieurs agronomes. Dix ans plus tard et, pour Vianney, un master vin et un diplôme d'œnologue en poche (un stage chez Templier en prime), ils conduisent leurs vignes sans engrais ni traitements de synthèse, privilégient le passage du tracteur. Le domaine Canadel est né, portant le nom du lieu-dit et produisant uniquement en AOC, Bandol et Côtes-de-Provence. Le couple Benoist a arraché et replanté pour disposer désormais de deux tiers du vignoble en mourvèdre, 30 % en cinsault... « *La première année, nous avons acheté tous les millésimes disponibles de tous les bandols, goûté à l'aveugle et défini ce que nous voulions être, notre style, des vins plutôt sur la délicatesse que sur la puissance* », explique Vianney. « *Nous voulions être le moins interventionnistes possible, pendant sept ans, nous avons juste appris à connaître nos vignes* », commente Laure, s'occupant également de

quatre enfants. Le passage en bio s'est fait naturellement, le cahier des charges pour Ott étant déjà très strict. La certification est prévue pour 2018. Les principes de biodynamie ont suivi. Entre-temps, après avoir exhumé quelques vestiges romains, Canadel a construit sa propre cave avec système gravitaire, cuves traditionnelles en béton thermorégulées et chai à foudres, a créé une identité visuelle, lancé des activités œnotouristiques, dont des samedis gourmands avec balade dans les vignes et dégustations accompagnées des verrines de Laure. Canadel a sorti ses premiers millésimes, le rosé en 2014, le rouge et le blanc en 2016 (16 à 23 €). Vianney commence à jouer avec d'autres cuvées comme un 95 % vieilles vignes de mourvèdre élevé en amphores de terre cuite (Altum, 39 €) et un vin de France à 100 % mourvèdre (Canatera, 35 €). Très impliqué dans l'appellation au sein de la commission communication, il aimerait que le cahier des charges évolue vers un peu plus de souplesse, ne serait-ce que pour éviter de déclasser un 100 % mourvèdre en vin de France ou l'hypocrisie de déclarer 95 % de mourvèdre pour rester en Bandol alors qu'il y en a peut-être un peu plus...

83330 Le Plan-du-Castellet, 04 94 98 40 10 - [www.chateau-canadel.fr](http://www.chateau-canadel.fr)

