



# CHATEAU PRADEAUX

LES HÉRITIERS DU COMTE PORTALIS

Château Pradeaux patří mezi nejstarší a zároveň nejslavnější vinařství v provensálském Bandolu. Díky dlouhodobé špičkové kvalitě svých vín, již několik staletí patří mezi hvězdy francouzské oblasti Provence.

Historie Château Pradeaux sahá až do poloviny 18. století, kdy Jean-Marie Etienne PORTALIS, ministr a vyjednavač Napoleona I., v roce 1752 zdědil po svojí babičce rodinnou usedlost a přilehlé vinice. Pokud Pradeaux někdy navštívíte, asi vás napadne, že tady se toho od té doby moc nezměnilo. Château Pradeaux procházelo vývojem v průběhu několika století, ovšem jeho historie je spjata pouze s jediným vlastníkem, a tím je rodina Portalis, která tuto bandolskou ikonu vlastní dodnes.

Pouze dvě vinné odrůdy se používají v tomto opojném vínu ortodoxního klasického stylu. Základ tvoří nejvýznamnější bandolská odrůda Mourvèdre, kterou doplňuje nejrozšířenější provensálská odrůda Grenache. Víno z Pradeaux je starosvětská klasika, která mezi moderními bandolskými víny současnosti působí tak trochu jako dinosaur. Hrozny jsou zpracovávány v dubových kádích, poté víno zraje velice dlouhou dobu (ještě déle než zrají například vína z Bordeaux) ve velkých dubových sudech. Ocelové tanky se na Pradeaux pro výrobu hlavního vína nepoužívají. Monsieur Portalis by něco takového nepřipustil, byť by si tím výrobu rozhodně ulehčil. On ale nechce, chce vyrábět přesně takové víno, jaké vyrábí – klasické, nepřilíš zarputile ovocné, s nádechem dubu a přirozenými taniny v chuti. Na trh pak víno uvolňuje až po čtyřech letech zrání v dubových sudech, dokonale vyvinuté a perfektně zralé.

Víno z Pradeaux má šarm středověkého rytíře. Chuť je hebká jako samet, protkaná střídou ovocností, provensálskou kořenitostí, pevnými taniny a mírně nasládlou dubovou přítomností. Na konzumaci tohoto vína ovšem musíte být dobře připraveni, neboť stejně jako každé jiné špičkové víno z Bandolu, také Pradeaux je chuťově velice složité. Po odkorkování jej jaksepatří provzdušněte, a to třeba i celé hodiny. Víno se díky přísunu kyslíku krásně rozvine, získá precizní vyváženost, skvělou chuťovou hloubku, komplexnost a omamný starosvětský chuťový výraz.

Důkazem vysoké kvality vína z Pradeaux je fakt, že na trhu se starší ročníky de facto nenacházejí. Obvykle je k mání pouze ten nejaktuálnější, tedy ten s rokem sklizně, která proběhla před čtyřmi roky. Pokud si opravdu chcete užít dokonalého klasického stylu v bezchybném tradičním starosvětském provedení, ochutnejte víno Pradeaux, je to bez rizika.