



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## ROC DE CAMBES (François Mitjavile), Côtes de Bourg 2019

75 cl   Rouge   Bordeaux   AOC Côtes de Bourg



## La note Le Meilleur Du Vin 94-95/100

Spécialiste du Merlot, la famille Mitjavile s'est établie en maître sur la rive droite du vignoble bordelais et qui incarne aujourd'hui le mieux les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, les Mitjavile ont révolutionné l'image des grands Saint-Émilion. François Mitjavile avait déjà un passé glorieux puisqu'il a exercé le métier de vinificateur en compagnie de Thierry Manoncourt du Château Figeac.

Tout démarre de la maturité du raisin. Les plus grandes bouteilles sont toujours rares, car elles demandent une date de vendange dangereuse, quand le fruit, opulent, atteint un état de grande fragilité (regardez le panier de fruits sur votre table : les meilleurs sont tout près de s'abîmer, voire de pourrir, nous en sommes peu conscients car les fruits magnifiques sont tout simplement ... intransportables !. Attention, le jeu est difficile : un état de grande fragilité, d'opulence...et de fraîcheur !

Le domaine est noté 4\*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 3\*/3 à la Revue de Vins de France (pour le Domaine Tertre Roteboeuf, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous les vins du Château Roc de Cambes et ceux du Domaine de Cambes. François Mitjavile est un des plus grands vinificateur du Bordelais !

## Tertre Roteboeuf & Roc de Cambes (Saint-Emilion)

Spécialiste du Merlot, la famille Mitjavile s'est établie en maître sur la rive droite du vignoble bordelais et qui incarne aujourd'hui le mieux les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, les Mitjavile ont révolutionné l'image des grands Saint-Émilion. François Mitjavile avait déjà un passé glorieux puisqu'il a exercé le métier de vinificateur en compagnie de Thierry Manoncourt du Château Figeac.

Les terroirs étant de haut niveau, il n'est pas nécessaire de produire une "tête de cuvée", et séparer un second vin : les vins reflètent le caractère, pur, du fruit récolté. Sous le climat bordelais, humide, pluvieux... et chaud, le fruit mûrit avec des saveurs diverses selon l'année ; il semble essentiel de présenter cette diversité. François Mitjavile refuse la mode qui va vers des vins "puissants", "impressionnants", et préfère l'émotion que procure le "paysage aromatique". Ces vins sont d'une grande intensité expressive, mais gracieuse, rafraîchissante et digeste. François Mitjavile rend ses vins évolutifs : il entend par là un véritable et long travail d'élevage en barriques : "dès la mise en bouteilles nous avons engagé un processus évolutif des saveurs : couleur à maturité, apparition du bouquet". Ces vins ne se ferment pas, sont délicieux dès leur jeunesse, avec une évolution remarquable durant 30-40 ans. Par vin évolutif, il entend que la transformation des saveurs accompagne le temps qui passe. Différent jeune, puis 5 ans, 10 ans, et 20 ans après.

Tout démarre de la maturité du raisin. Les plus grandes bouteilles sont toujours rares, car elles demandent une date de vendange dangereuse, quand le fruit, opulent, atteint un état de grande fragilité (regardez le panier de fruits sur votre table : les meilleurs sont tout près de s'abîmer, voire de pourrir – nous en sommes peu conscients car les fruits magnifiques sont tout simplement...intransportables !). Attention, le jeu est difficile : un état de grande fragilité, d'opulence...et de fraîcheur ! La grande maturité, qui présente des tannins profonds (ils ont perdu leur astringence), charmeurs et expressifs, dégrade toujours légèrement la couleur, qui a des nuances plus mûres, moins intenses. Ensuite l'élevage de ce vin pourra se faire dans un chai tempéré (non climatisé), avec des apports réguliers d'oxygène (par les barriques, dans celles-ci ou encore par de nombreux soutirages). L'important n'est pas "l'exposition à l'oxygène", mais l'action de ce dernier sur les combinaisons moléculaires, afin de permettre l'évolution des saveurs, sans être oxydatives. La maturité parfaite du fruit, dont nous parlions tout à l'heure, supportera parfaitement ce travail, et le vin se dirigera vers un "processus évolutif" (au cours des années les arômes évolueront, deviendront « tertiaires », et l'amateur reconnaîtra là les saveurs du temps qui passe...). Là encore, il s'agit d'un travail plus difficile et risqué, si le savoir-faire n'est pas parfait. De tous temps, ce fut le cas.

Le château **Roc de Cambes** acquit en 1987 par François Mitjavile. La région de Bourg sur Gironde est, depuis fort longtemps, renommée pour la qualité de ses vins. Il s'agit d'un vignoble de côtes (Côtes de Bourg) qui comprend, depuis la Gironde, trois versants successifs, face au Sud. Le premier front de côte, qui domine l'estuaire, est très réputé. En effet, l'ensoleillement est tempéré par l'effet régulateur de la Gironde, qui atténue les à-coups de chaleur ou de froid, et permet une photosynthèse régulière, donc des fruits excellents. Sur ce premier versant, à environ 300 m à l'Est de la citadelle de Bourg, se trouve le Roc de Cambes. Ce cru séculaire est composé d'un amphithéâtre en coteaux, et comprend une cave magnifique du XIVe siècle.

Le **Domaine de Cambes** appartient au Château Roc de Cambes, et borde l'estuaire de la Gironde, qui coule le long des coteaux. Il s'agit donc de pieds de côte, dont nous connaissons de très célèbres exemples en Bordelais. Cependant, ici l'influence de la Gironde tempère le climat et ajoute ses limons. A l'analyse, le sol est argilo-calcaire, basique, permettant un long cycle végétatif, (terre retenant la fraîcheur), donc la production de vin de type puissant et de récolte tardive.

C'est en 2007, après des années de conseils sur différentes propriétés à travers le monde, que Caroline et Louis Mitjavile ont décidé d'acquérir leur propriété. Après de nombreuses visites infructueuses, ils sont tombés sur le charme du "Château Cadet", qu'ils renommeront **L'Aurage** en 2009. Leur désir était de trouver un vignoble rive droite, mais sans pour autant être à Saint Emilion, où la famille Mitjavile est déjà implantée, avec notamment le Château Terre Roteboeuf la propriété de François et Emilie Mitjavile, les parents de Louis. L'Aurage, un Côtes de Castillon, vallonné, sauvage, dans le prolongement des coteaux de Saint Emilion, sur la ligne argilo-calcaire, le domaine se compose de 22 hectares d'un seul tenant. Les sols argilo calcaire, régulent les apports hydriques de la vigne, évitent le stress de la plante, le cycle végétatif est plus long, ce qui permet d'obtenir des vins généralement plus riches, denses et équilibrés.

# Le vin

Les conditions d'un millésime de caractère sont toujours quelque peu étranges. La saison fut sèche, avec de faibles réserves en eau. Puis une forte canicule en juillet, un été très chaud et sec. La vigne se trouvait en souffrance, avec de petits fruits, de couleur dense, corsés, et mûrissant difficilement. Et... nous eûmes des pluies orageuses, à l'approche des vendanges. Cela fut... fabuleux ! Le raisin, attendri par ce temps humide en fin de saison, présentait alors dans sa peau et ses pépins des saveurs gracieuses, assouplies, évoluées. Nous cherchons à comprendre, mais il est parfois difficile de dire le "pourquoi" du caractère de certains millésimes ; c'est le cas en 2019. Cette année apparaît comme "expressive", de fruit mûr et profond, qui ira aisément vers les saveurs évolutives, tertiaires (ce nouveau commentaire est ajouté avant mise, en juillet 21). Un très beau millésime 2019 qui a bien sa personnalité, son charme propre. Les trois crus présentent cette expression de l'année : Tertre Roteboeuf peut être un peu plus profond, Roc de Cambes plus spectaculaire (cabernets sauvignons... ) et Domaine de Cambes particulièrement souple. (François Mitjavile)

Le Roc De Cambes 2019 est un vin puissant à la couleur profonde, basé sur 80 % de merlot et 20 % de cabernet sauvignon, tous issus de l'appellation Côtes de Bourg. Cet effort charnu et corsé présente des charges d'arômes de cerise couverte de chocolat, de myrtille, d'épices grillées, de tabac et d'expresso, une texture qui remplit la bouche, des tanins doux et une belle finale. Déjà difficile à résister, ce 2019 de plaisir se conservera pendant plus de 15 ans. Il se situe dans la même fourchette que le 2018. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 92-94/100)

The 2019 Roc De Cambes is deeply colored, powerful wine based on 80% Merlot and 20% Cabernet Sauvignon, all from the Côtes de Bourg appellation. This fleshy, full-bodied effort has loads of chocolate-covered cherry, blueberry, toasted spice, tobacco, and espresso aromatics, a mouthfilling texture, soft tannins, and a beautiful finish. Already hard to resist, this pleasure-bent 2019 will keep for 15+ years. It's in the same ballpark as the 2018. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 92-94/100)

Le vin s'offre après élevage en bois neuf sur une touche de graphite et de terre fraîche, avec une pointe truffée. Un vin enrobé d'une fraîcheur intense, construit sur un fruit radieux et un tanin plus pulpeux que d'habitude. (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

Nez salivant, fruit parfaitement défini, on a une épaisseur en milieu de bouche portée par une acidité finale qui équilibre parfaitement le vin. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 94/100)

## La presse spécialisée en parle

Voici une propriété qui attise la curiosité des amateurs à la recherche d'un style bordelais singulier. Inspirée par François Mitjavile, du château Tertre Roteboeuf à Saint-Émilion, la production se compose du domaine de Cambes (en appellation Bordeaux, situé dans les paluds) et du Château Roc de Cambes, (en Côte-de-Bourg, sur les coteaux). Elle est tenue par sa fille, Nina Mitjavile, qui conserve le style familial. Celui-ci se définit par des raisins à haute maturité, élevés classiquement, avec notamment les meilleurs produits de la tonnellerie Radoux. Le résultat ? Des vins reconnaissables entre mille, aux nez intenses et très boisés dans la jeunesse, vieillissant avec charme, mais qui peuvent fatiguer certains palais à la recherche d'un flacon frais et désaltérant. Les "petits millésimes", avec des niveaux de maturité plus bas, ressortent souvent comme de vraies réussites, à l'image de 2007. Un style singulier, mais parfois clivant.

Les vins : le domaine de Cambes, dont les vignes, exposées plein sud et plantées sur une veine argilo-calcaire, viennent mourir sur les bords de la Gironde, a produit en 2017 un bordeaux (les paluds des bords de rivière ne sont pas classés en Côtes de Bourg) sanguin et juteux, légèrement mentholé, qui présente la structure épicée et un peu serrée du cabernet-sauvignon. Entre la rivière et la chaleur de la côte, les raisins ont mûri dans des conditions presque tropicales ; l'influence de l'eau apporte cet équilibre parfait entre la richesse et la sapidité, malgré une maturité très élevée. Une route sépare les vignes du domaine de Cambes de celles du château de Cambes, où le 2017 s'offre après un élevage en

bois neuf sur une touche de graphite et de terre fraîche, avec une pointe truffée. Intensément frais, le vin est construit sur un fruit radieux et des tanins plus croquants que d'habitude. 2019, au jus un peu sanguin et floral, plus épice, est une réussite parfaite du millésime.

Les mauvais millésimes n'existent pas dans ce vignoble en amphithéâtre, terreau du saint-émilion anticonformiste produit par la famille Mitjavile. La viticulture n'y ressemble à aucune autre : nécessitant un travailleur par hectare, elle emprunte à toutes les méthodes. La conduite très basse des vignes permet grâce à la chaleur du sol une maturation longue du raisin, et la surface foliaire très développée favorise la photosynthèse. La maturité étant poussée très loin, jusqu'à l'extrême, avant que les raisins ne basculent dans le chaos, le cycle végétatif du cru n'est pas le même que celui des autres propriétés ! En 2019, ils ont ainsi tout vendangé le 5 octobre. À la cave, l'unicité prévaut : un vin, c'est tout ; un tonnelier, Radoux. Des cuves en béton, ni levure, ni réfrigération, du bois neuf, du collage s'il en faut (ce qui est rare, eu égard aux longs élevages), un léger cliquage de temps en temps, pourquoi pas. François Mitjavile et sa fille Nina (qui dirige également en solo Roc de Cambes, en Côtes de Bourg) n'appartiennent à aucune chapelle ; ils empruntent à toutes, pour produire une exception, que la troisième étoile est venue récompenser dans notre édition précédente.

Les vins : si l'on part du principe qu'un grand vin est bon jeune comme vieux, alors toute la production du domaine coche cette case. Un autre paradigme veut que l'on juge un grand vigneron dans les années difficiles. 2017 en fut une, mais les Mitjavile ont quand même eu le courage d'attendre le plus possible pour atteindre la maturité recherchée. Le vin semble serré et minéral, puis le crémeux prend le dessus. Après 18 mois d'élevage, les notes de graphite et de réglisse ressortent. Malgré une acidité élevée, le 2018 (millésime plus chaud) reste plus qu'aérien, avec une belle empreinte florale, une note de violette éphémère. Il est construit sur un fruit dense, noir et voluptueux, qui accompagne l'énergie d'un vin parfaitement élevé dans son bois neuf. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3\*/3)

Ce côtes-de-bourg signé par François Mitjavile est situé sur un tertre argilo-calcaire exposé plein sud. Le brillant propriétaire de Tertre-Rotebœuf (à Saint-Émilion) l'a développé avec la même exigence méticuleuse pour en faire un grand vin. Avec un terroir voisin mais bien différent, plus alluvionnaire, cambes n'est pas un second vin mais une autre expression, plus souple et veloutée, du talent de François Mitjavile et de sa fille Nina. Les deux vins possèdent leur propre personnalité dans les derniers millésimes, et celle-ci se révèle originale et brillante, loin du bordeaux policé et convenu ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4\*/5)

## Caractéristiques

- **note Bettane** : 94/100
- **note RVF** : 93-96/100
- **note Jeb Dunnuck** : 92-94/100
- **Cépage** : 80% merlot, 20% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Côtes De Bourg
- **Terroir** : Le terroir est argilo-calcaire.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage** : Elevage en barriques neuves, durant 2 ans.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2032
- **Alcool** : 14,5% vol.

- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse