



LE MEILLEUR DU VIN

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

ROC DE CAMBES (François Mitjavile), Côtes de Bourg 2017

75cl Rouge Bordeaux AOC Côtes de Bourg



La note Le Meilleur Du Vin

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 vigneron). 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 XVe 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 Tertre 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

Où en sommes-nous, lors des vendanges ? La sécheresse estivale ralentit le cycle végétatif qui fut long, et

nous avons vendangé relativement tard, en octobre : fruit de grande maturité d'été, prolongée par la fraîcheur automnale. Grande maturité des polyphénols, à la limite de l'excès. Le rendement fut faible (je ne sais pourquoi), et ce millésime présente un aspect extravagant, du point de vue de la densité des saveurs.

Un autre vin incroyable de la famille Mitjavile, le Roc De Cambes 2018 est similaire dans le style à la sortie du Domaine de Cambes, offrant un parfum exotique et palpitant de cassis, de framboises noires, de gousse de vanille, de cire de bougie, de tabac et d'expresso. Le Pin des Côtes de Bourg, ce vin corsé, homogène et sexy possède des tannins doux, un chêne intégré et une super finale. Il bénéficiera de 2 à 4 ans de vieillissement en bouteille et se conservera pendant 10 à 15 ans dans des caves froides. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 94/100)

Another incredible wine from the Mitjavile family, the 2018 Roc De Cambes is similar in the style to the Domaine de Cambes release, offering an exotic, thrilling perfume of cassis, black raspberries, vanilla bean, candle wax, tobacco, and espresso. The Le Pin of the Côtes de Bourg, this full-bodied, seamless, sexy wine has sweet tannins, integrated oak, and a blockbuster of a great finish. It's going to benefit from 2-4 years of bottle age and keep for 10-15 years in cold cellars. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 94/100)

C'est dans la recherche des maturités automnales que se construit la profondeur du Roc de Cambes, côtes de bourg à nul autre pareil. La personnalité particulière, sa complexité et sa puissance sont ponctuées de la belle fraîcheur de la Gironde. Le tanin de milieu de bouche arrondi par l'élevage participe aussi, malgré sa profondeur, à la dynamique du vin. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

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 épicé, 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-Roteboeuf (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 affichée sur vignette** : 94/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF** : 96/100
- **note Jeb Dunnuck** : 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** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2032
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse