



LE MEILLEUR DU VIN

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

TERTRE ROTEOEUF (François Mitjavile), Saint-Émilion grand cru - 2018

75cl Rouge Bordeaux Saint Emilion Grand Cru



La note Le Meilleur Du Vin

98/100

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.

Le Pin de Saint-Émilion, le Château Tertre Roteboeuf 2018 est un autre vin exotique, sexy et singulier de la famille Mitjavile, dont le vignoble est idéalement situé sur le côté est de Saint-Émilion. Le 2018 n'est pas loin du style du 2016, mais il est peut-être encore plus exotique et direct, offrant un nez sauvage de chocolat blanc, de cerises noires, de tabac vert, de graisse de bacon, de fleurs exotiques et de gousse de vanille. Brillamment concentré en bouche, il possède des tanins soyeux et polis, un style plutôt musclé et structuré, des arômes et des saveurs épais, et une superbe finale. C'est un autre effort de génie de François Mitjavile qui est dans la même ligue que les 2005, 2010 et 2016. Il n'y a rien d'autre sur le marché qui ressemble de près ou de loin aux vins de ce domaine ! Il a besoin de 5 à 7 ans de bouteille et pourra évoluer pendant 30 ans ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 98/100)

The Le Pin of Saint-Emilion, the 2018 Château Tertre Roteboeuf is another exotic, sexy, singular wine from the Mitjavile family, whose vineyard is ideally situated on the eastern side of Saint Emilion. The 2018 isn't far off the style of the 2016 yet is perhaps even more exotic and up-front, offering a wild nose of white chocolate, black cherries, green tobacco, bacon fat, exotic flowers, and vanilla bean. Brilliantly concentrated on the palate, it has silky, polished tannins, a rather muscular, structured style, thick aromas and flavors, and a great finish. This is another genius effort from François Mitjavile that's in the same league as the 2005, 2010, and 2016. There's nothing else out there that comes close to resembling the wines from this estate! It needs 5-7 years of bottle age and will evolve for 30 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 98/100)

En 2018, le vin évoque avec poésie le caractère étrange de l'année, avec un tanins construits sur une force un peu saline, aérienne. De celle déjà perçue dans d'autres vins du plateau. Le moka et le café sont la signature de l'élevage, mais sont moins convaincants dans ce millésime. La fraîcheur pose toutefois le vin dans une finale éclatante. (RVF, millésime 2018, noté 97/100)

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 classé 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 RVF** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 98/100
- **Cépage** : 80% merlot, 20% cabernet franc
- **Appellation principale** : AOC Saint Emilion Grand Cru
- **Terroir** : Le terroir argilo-calcaire donne des vins de type profond, amples et structurés. La vinification tient compte d'un raisin récolté parfaitement mûr et d'une longue cuvaison (vin riche en saveur, de longue garde).
- **Vignoble** : Ce vignoble, d'origine gallo-romaine, bénéficie d'un méso-climat rare, car uniquement composé de hauts de coteaux orientés sud-sud-est (légèrement vers le soleil levant).
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2048
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse