



LE MEILLEUR DU VIN

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

TERTRE ROTEOEUF (François Mitjavile), Saint-Emilion grand cru - 2020

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

De couleur pourpre-noir opaque, le Roteboeuf Le Tertre 2020 a besoin d'un peu d'amadouement et de

patience pour attirer des notes captivantes de myrtilles sauvages, de prunes noires écrasées et de mûres juteuses, suivies de suggestions de roses rouges, de chocolat noir, de réglisse fondue et de terre rouge riche, avec des effluves de garrigue et de graines de cumin. La bouche mi-corsée à corsée offre des saveurs décadentes et intenses d'épices exotiques et de fruits noirs aux accents minéraux, soutenues par des tanins veloutés et une fraîcheur sans faille, pour une finale très longue et très parfumée. Il s'agit sans aucun doute de l'un des échantillons de barrique 2020 les plus percutants, singuliers et nuancés que nous ayons dégustés. (Guide Parker, millésime 2020, noté 97-99/100)

Opaque purple-black in color, the 2020 Le Tertre Roteboeuf needs a little coaxing and patience to lure out captivating notes of wild blueberries, crushed black plums and juicy blackberries, followed by suggestions of red roses, dark chocolate, molten licorice and rich, red soil, with wafts of garrigue and cumin seed. The medium to full-bodied palate delivers decadently intense, exotic spice and mineral-accented black fruit flavors, supported by velvety tannins and seamless freshness, finishing very long and very perfumed. This is without doubt one of the most impactful, singular, nuanced 2020 barrel samples tasted. (Guide Parker, millésime 2020, noté 97-99/100)

One of the wines of the vintage will be the 2020 Château Tertre Roteboeuf, which has its classic exotic, boisterous, incredibly sexy personality front and center. Cassis, smoked meats, vanilla, graphite, white truffle, and a liqueur of rocks-like minerality are just some of the nuances here, and it hits the palate with full-bodied richness, incredibly purity, building tannins, and a blockbuster of a finish. I followed this barrel sample for just under a week and it never showed a hint of oxidation or fatigue. This cuvée always shows lots of oak (it's brought up in 100% new barrels), especially in its youth, but it is incredibly well-integrated and largely disappears once at full maturity. Hide bottles for 7-8 years if you can, and it's going to keep for 30 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97-99/100)

L'un des vins du millésime sera le Château Tertre Roteboeuf 2020, qui a sa personnalité classique exotique, tapageuse et incroyablement sexy à l'avant et au centre. Le cassis, les viandes fumées, la vanille, le graphite, la truffe blanche et une minéralité semblable à celle de la liqueur de roche ne sont que quelques-unes des nuances présentes ici, et il frappe le palais avec une richesse corsée, une pureté incroyable, des tanins qui se construisent et une finale en forme de blockbuster. J'ai suivi cet échantillon de barrique pendant un peu moins d'une semaine et il n'a jamais montré le moindre signe d'oxydation ou de fatigue. Cette cuvée présente toujours beaucoup de chêne (elle est élevée dans des fûts 100% neufs), surtout dans sa jeunesse, mais il est incroyablement bien intégré et disparaît en grande partie une fois à pleine maturité. Cachez les bouteilles pendant 7-8 ans si vous le pouvez, et il se conservera pendant 30 ans ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97-99/100)

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 épicié, 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 guide Parker** : 97-99/100
- **note Jeb Dunnock** : 97-99/100
- **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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2060

● **Alcool** : 15,0% vol.

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