walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ROC DE CAMBES 2019 - François Mitjavile - Côtes de Bourg

75 cl Rouge Bordeaux AOC Côtes de Bourg



La note by Christian Walter

94-95/100

François Mitjavile, une vision singulière des grands vins de Bordeaux

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.

François Mitjavile, un vigneron visionnaire et farouchement indépendant

Farouchement indépendant, François Mitjavile est un vigneron érudit, passionné d'histoire de l'agronomie, qui a révélé Tertre Roteboeuf, ce terroir d'argiles extravagant, le plus exotique de la côte sud" de Saint-Emilion. Pour lui, un grand vin, c'est "réussir l'assemblage d'une propriété", vision à l'opposé de la doxa des châteaux qui aujourd'hui divisent leur production en deux, trois, voire quatre cuvées, avec toujours plus de tries pour s'illustrer dans les classements. Cette tendance à l'eugénisme du raisin et à sa concentration oriente la production vers des "grands vins boîtes de conserve" que réfute le visionnaire François Mitjavile. Ici tout est assemblé dès les pressurages, à chaque soutirage, élevé dans des fûts neufs en provenance d'un seul tonnelier (Radoux, grain fin, chauffe blonde), pendant deux à trois ans : "Il faut que ça mitonne", car un grand vin, pour François Mitjavile, se civilise par l'élevage. Avec ses vignes basses, leur cycle végétatif bien régulé, leur parfaite photosynthèse (peu d'effeuillage), le vignoble plein sud est vendangé tardivement et promptement dans les prémices de la décomposition crépusculaire des raisins. "Les vins issus de raisins cueillis au seuil de leur décadence vieillissent mieux que ceux vendangés primeurs et trop croquants. Il faut chercher la fraîcheur dans une légère surmaturation." Tertre Roteboeuf possède indéniablement plus qu'un accent, une voix particulière, qui fait de ce vin l'un des plus fascinants et indispensables de Saint-Emilion : une troisième étoile vient cette année reconnaître la singularité de l'oeuvre de la famille Mitjavile."

Tertre-Rôteboeuf, un grand Saint-Émilion de caractère

Figure emblématique de la rive droite bordelaise, François Mitjavile a profondément marqué l'univers

des grands vins de Bordeaux par son approche personnelle de la maturité du raisin et des élevages. À travers le Château Tertre-Rôteboeuf, le Château Roc de Cambes et le Domaine de Cambes, la famille Mitjavile exprime une vision exigeante et singulière du terroir, privilégiant la richesse du fruit, la profondeur et l'élégance.

Roc de Cambes, l'expression des coteaux de Côtes de Bourg
Acquis en 1987, le Château Roc de Cambes se situe sur les coteaux de Côtes de Bourg, face à l'estuaire de la Gironde. L'influence maritime tempère les conditions climatiques et favorise une maturation harmonieuse. Majoritairement composé de Merlot, associé au Cabernet Sauvignon et parfois au Malbec selon les millésimes, le vin se distingue par sa matière généreuse, ses tanins soyeux et sa complexité aromatique. Une référence majeure de l'appellation.

Domaine de Cambes, finesse et gourmandise au bord de la Gironde
Situé en contrebas de Roc de Cambes, le Domaine de Cambes bénéficie de terroirs de palus proches de l'estuaire. Cette situation particulière favorise des vins souples, fruités et charmeurs, tout en conservant la signature Mitjavile. Moins concentré que Roc de Cambes, il séduit par son équilibre, sa texture délicate et son expression gourmande. Une autre facette du savoir-faire familial.

La sélection Mitjavile chez Walter-Wine.com
ine.com réunit les trois signatures de François Mitjavile. Tertre-Rôteboeuf 2018 et 2019 sont notés WW 98/100, tandis que le millésime 2020 atteint WW 98+/100. Roc de Cambes 2017 et 2020 obtiennent WW 95/100, et le 2019 WW 94-95/100. Domaine de Cambes complète la sélection avec les millésimes 2018 noté WW 93+/100, 2019 à 94+/100 et 2020 à 93-94/100. Trois expressions complémentaires des terroirs bordelais, entre grand cru de Saint-Émilion, coteaux de Côtes de Bourg et finesse des palus de la Gironde. Le domaine est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 3* à la RVF (pour le Domaine Tertre Roteboeuf, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons).

Tertre Roteboeuf & Roc de Cambes (Saint-Emilion)

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 apparait 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 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 folière 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 Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 93-96/100
- **note Jeb Dunnuck :** 92-94/100
- **Cépage :** 80% merlot, 20% cabernet sauvignon
- **Terroir :** Le terroir est argilo-calcaire.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** Elevage en barriques neuves, durant 2 ans.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2032
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse