DOMAINE DE CAMBES 2019 - François Mitjavile - Côtes de Bourg

75 cl Rouge Bordeaux AOC Bordeaux



La note by Christian Walter

94+/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

Également issu de l'équipe de Tertre Roteboeuf et basé sur 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc, le Domaine De Cambes 2019 présente un style plus serré et plus concentré que le Roc de Cambes. Avec ses opulents fruits rouges, noirs et bleus, son chêne subtil, sa minéralité abondante, ses notes d'épices et de violette et sa très belle finale, il pourrait bien être le meilleur du trio. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93-95/100)

Also from the team at Tertre Roteboeuf and based on 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, the 2019 Domaine De Cambes shows a more tight, focused style compared to the Roc de Cambes Giving up opulent red, black, and blue fruit as well as subtle oak, plenty of minerality, notes of spice and violets, and a great, great finish, it might be the best of the trio. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93-95/100)

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 Rotebœuf 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 Jeb Dunnuck :** 93-95/100
- **Cépage :** 80% merlot, 20% cabernet sauvignon
- **Terroir :** Ce terroir appartient au Château Roc de Cambes, et borde l'estuaire de la Gironde, qui coule le long des coteaux.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2036

- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse