walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

L'AURAGE 2019 - Louis Mitjavile - Côtes de Castillon

75 cl Rouge Bordeaux AOC Castillon Côtes de Bordeaux



La note by Christian Walter

94-95/100

La famille Mitjavile, une signature de la rive droite bordelaise
Créé par Caroline et Louis Mitjavile, le Domaine de L'Aurage s'inscrit dans la lignée des grandes signatures familiales de Bordeaux. Acquis en 2007, l'ancien Château Cadet prend le nom de L'Aurage en 2009. Louis Mitjavile, fils de François Mitjavile, célèbre propriétaire du Château Tertre-Roteboeuf, y développe une vision exigeante du vin, fondée sur la maturité du raisin, la précision des élevages et la recherche d'une expression intense du terroir.

Un terroir argilo-calcaire au cœur de Castillon
Situé à Saint-Genès-de-Castillon, dans l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux, le vignoble d'environ 22 hectares bénéficie de sols argilo-calcaires, dans le prolongement des coteaux de Saint-Émilion. Ce terroir favorise une maturation progressive des raisins et contribue à l'équilibre entre richesse, profondeur et fraîcheur. Le Merlot, cépage majoritaire, trouve ici un terrain d'expression privilégié, complété par le Cabernet Franc.

Le Merlot au cœur du style Mitjavile
L'encépagement, dominé par environ 85 % de Merlot et 15 % de Cabernet Franc, traduit la volonté du domaine de privilégier la générosité du fruit et la texture. Les vinifications soignées et les élevages en barriques neuves donnent naissance à des vins denses, aux tanins veloutés, aux arômes de fruits mûrs et à une structure harmonieuse. La signature Mitjavile conjugue puissance, maturité et élégance.

Des vins de caractère et de garde
L'Aurage s'impose comme une référence de Castillon Côtes de Bordeaux grâce à un style affirmé, reconnaissable à sa profondeur aromatique et à sa matière ample. Les vins séduisent par leur richesse et leur potentiel de garde, tout en illustrant la capacité des terroirs de Castillon à rivaliser avec les appellations voisines les plus prestigieuses.

La sélection Domaine de L'Aurage chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose plusieurs millésimes du Domaine de L'Aurage ainsi que la cuvée Le Pic du Versant. L'Aurage 2019 obtient une note WW de 94-95/100 par Christian Walter, le 2020 est noté 94+/100 et le 2022 atteint 95+/100. En magnum, les millésimes 2020 et 2022 conservent cette note de 94+/100 et 95+/100. Le Pic du Versant 2022, également disponible en magnum, reçoit 93+/100. Cette sélection met en lumière le savoir-faire de Louis Mitjavile et la remarquable expression du Merlot sur les terroirs argilo-calcaires de Castillon.

L'Aurage (Côtes de Castillon)

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)

Majoritairement composé de merlot de la région de Castillon, qui se trouve à l'est de Saint-Emilion, le Domaine De L'Aurage 2019 s'annonce comme une rock star avec ses magnifiques arômes et saveurs de crème de cassis, de framboise, de vanille, d'épices et de fleurs sauvages. Riche, mi-corsé à corsé, et carrément sexy, ce 2019 pelucheux mais magnifiquement équilibré a beaucoup de fruits, des tanins

mûrs, pas de bords durs et une grande finale. Je serais un acheteur. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 92-94/100)

Mostly Merlot from the Castillon region, which lies to the east of Saint-Emilion, the 2019 Domaine De L'Aurage looks to be a rock star with its gorgeous crème de cassis, framboise, vanilla, spice, and wildflower aromas and flavors. Rich, medium to full-bodied, and straight-up sexy, this plush yet beautifully balanced 2019 has plenty of fruit, ripe tannins, no hard edges, and a great finish. I'd be a buyer. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 92-94/100)

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 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 :** 92-94/100
- **Cépage :** 95% merlot, 5% cabernet franc
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire
- **Vignoble :** 22 hectares d'un seul tenant, âge des moyen des vignes 15 années, 6000 pieds hectare, rendements 42 hl/hectare, taille au cordon, vendanges mécaniques.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** 20 mois en barriques neuves, 100% Radoux blend
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool :** 15,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui