

Château TERTRE ROTEOEUF 2008

75cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru



94/100

Tout amateur ayant dégusté les vins somptueux, ésotériques et tellement confidentiels de François Mitjavile, ne peut que d'émerveiller devant l'équilibre subtil entre maturité, précision et complexité aromatique de ces crus. Tel un chef d'orchestre, François Mitjavile crée l'émotion en dosant les notes de chocolat, tabac, bouquets d'herbes fumées, cerise noire. Cette savante partition donne des vins fabuleux, se distinguant des autres vins de Bordeaux par leur précision, leur exquise pureté et leur exceptionnelle concentration. Ce sont là des vins de légende, que tout collectionneur averti rêve de laisser vieillir dans sa cave.

TERTRE ROTEOEUF

François Mitjavile est un artiste du vin indépendant, un amoureux de la vie et du plaisir ainsi qu'un excellent "chef d'orchestre" sachant mettre en valeur chacune des notes qui feront naître l'émotion. Elles sont de cuir, de chocolat, de truffe, de fraise des bois... Le style de vin dont on n'oublie jamais le nom! Très exigeant, François Mitjavile, également propriétaire de "l'insoupçonnable" Roc de Cambes, est un artiste qui garde tout sous contrôle. C'est qu'il compose pour l'éternité du haut de son coteau, à Saint-Emilion... Et c'est au Temps qu'il livre son oeuvre parfois décrite, souvent adulée, afin qu'il lui offre cette beauté crépusculaire qui lui est si chère. Telle l'appétence, le mot-clé de ce philosophe du vin plaisir.

Inconnu il y a vingt ans, le vin de François Mitjavile est désormais l'égal des premiers crus historiques de Saint-Emilion. Après avoir hérité d'une petite - à peine 6 hectares de vignes - mais charmante propriété située sur la côte sud de l'appellation, François Mitjavile s'est exercé au métier de vinificateur en compagnie de Thierry Manoncourt, du Château Figeac. Il a ensuite bâti ce vin délicieux, aux tanins nobles, qui s'avère excellent jeune et tout aussi excellent au vieillissement. Le Tertre Roteboeuf est le contraire d'un vin rude : les tanins sont incroyablement doux, le merlot s'exprime avec opulence. Cela démontre le réel talent du propriétaire pour obtenir des raisins sains et mûrs sans recours à l'éclaircissage (élimination de grappes avant la vendange) ni second vin.

La presse spécialisée en parle

Plus classique en termes de construction et de précision aromatique que son prédécesseur, ce 2008 brille par sa finesse et sa stature, c'est un vin de grande perfection formelle. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **Cépage** : 85% merlot, 15% cabernet franc
- **Classification** : Grand Cru
- **Millésime** : 2008
- **Période de consommation** : à boire entre 2015 et 2030
- **Alcool** : 14,5% vol