L'AURAGE (Louis Mitjavile), Côtes de Castillon 2020 magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Castillon Côtes de Bordeaux

La note by Christian Walter

94+/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 !

C'est en 2007, après des années de conseils sur différentes propriétés à travers le monde, que Caroline et Louis Mitjawile 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.

L'Aurage (Côtes de Castillon)

Le vin

Quelques lignes pour comprendre ce millésime. Printemps très pluvieux, été chaud et sec (quelques

beaux orages à la mi-août), très fortes chaleurs en septembre (jusqu'au 18/09), qui ont même 'séché' les raisins, et une partie du feuillage ! Ensuite, pluies et refroidissement. Vendanges les plus précoces que j'ai connues...et je ne suis plus jeune, loin de là ! Donc le 21 septembre au Tertre Roteboeuf, et une dizaine de jours après au Roc de Cambes. Le fruit de ce millésime est dense, l'acidité faible du fait de l'ensoleillement, et les pluies ont attendri les tannins, qui sont expressifs, aromatiques. En bouche, le vin est charnu. Il y a aussi de la fraîcheur dans ce vin, un fruit de type éclatant/mûr, alors que les années précédentes nous étions plutôt dans le 'confit frais', avec une notion de profondeur. Attention ! Tertre Roteboeuf, en 'climat d'intérieur', est plus profond, alors que Roc et Domaine de Cambes, tempérés par l'influence atlantique, présentent un style charmeur. Il me semble que ce très beau millésime, de longue garde, se présentera très favorablement dans sa jeunesse. (François Mitjavile)

J'ai été époustouflé par la qualité du Domaine De L'Aurage 2020, et il s'agit d'un Castillon sérieux que les lecteurs devraient saisir si l'occasion leur en est donnée. Il offre un nez brillant de groseille mûre, de liqueur de cerise noire, de tabac doux et de chêne épicé. Le palais est riche et corsé, la bouche est étagée et homogène, et les tanins sont magnifiques. Un vin absolument stupéfiant, ainsi que le meilleur vin que j'ai goûté de ce domaine, qui évoluera pendant 15 ans ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 95/100)

I was pretty much blown away by the quality of the 2020 Domaine De L'Aurage, and this is one serious Castillon that readers should jump on if given the chance. Offering a brilliant nose of ripe currants, black cherry liqueur, sweet tobacco, and spicy oak, it hits the palate with full-bodied richness, a layered, seamless mouthfeel, and beautiful tannins. An absolutely stunning wine, as well as the finest wine I've tasted from this estate, it will evolve for 15 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 95/100)

Un fruit rouge éclatant et dynamique, une intense fraîcheur : le fruit noir et le tanin serré et puissant construisent une profondeur enrobante dans ce vin aux tanins tapissants et à la finale racée. Le pur style Mitjavile. (RVF, millésime 2017, noté 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 affichée sur vignette :** 95/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF :** 95/100
- **note Jeb Dunnuck :** 95/100
- **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 :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui