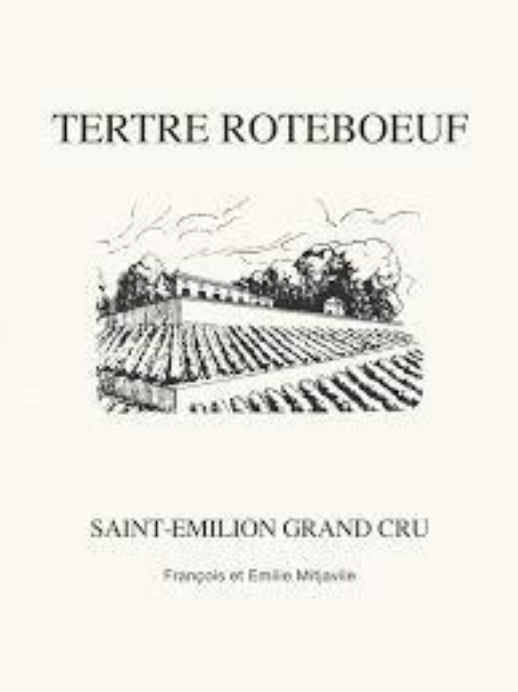
Soirée Bacchus
Aurel, le 18 Juin 2020

Le vin qui m'a fait aimer le vin…



Chers amis,

Voilà quelques années, Bastien et moi avons rejoint le cercle (ou peut-être devrais-je dire avons été promus…) avec un profil différent et une expérience de dégustation que je qualifierais de plus limitée. Je me souviens parfaitement des premières soirées auxquelles j'ai assisté et au cours desquelles vous m'avez extrêmement bien accueilli. Je me souviens avoir pensé à l'époque : « en fait ces gars là ne boivent que du Bordeaux et quand ils en ont marre ils ouvrent une cote rotie ». Alors quelle ne fût pas ma surprise quand j'ai découvert que cette perception était assez biaisée… en effet, Bordeaux ne représente que 27% des bouteilles bues, et Côte Rotie 7,3% !!! Alors je me suis dit : « Bon, moi Bordeaux j'y connais rien donc il faut que j'apprenne un max, et il faut que je leur fasse découvrir d'autres choses pour les sortir de leur zone de confort ! »
Je me suis alors lancé dans une entreprise un poil compliquée: faire un portrait robot de dégustateur de chacun d'entre vous pour mieux vous ~~baiser~~ satisfaire lors de mes soirées. Mais pas le bullshit du site que Max n'entretient plus depuis des mois tout en nous réclamant les books et les CR, non le mien, avec mon œil neuf et un poil chambreur… Voilà mes notes de dégustation:

- **Tof – Fidel Castro, El Lider Maximo** : aller chez Tof c'est comme aller au resto l'Entrecôte. Y'a pas de surprise, le menu n'a pas changé depuis la création de la maison mais les disciples sont prêts à se taper 45min de queue pour avoir leur table. Parce que c'est bon. En entrée, un énorme champagne, en plat une ribambelle de grands Bordeaux avec un St-Julien au moins, en dessert quelques vins du Rhône, et en digestif un petit vin d'une région secondaire (Bourgogne, Loire, Languedoc,

Alsace…). Tu ressors avec des étoiles dans les papilles, aussi plein qu'un fut d'élevage mais tu as le seum parce que tu viens de te rappeler que t'as 2h de route pour rentrer. Une putain d'institution en somme.

- **Seb – Raul Castro**: Vous prenez Tof, vous remplacez St-Julien par Margaux, Rhône par Bourgogne et vous y êtes. Les deux sont frères non ? La 2ème institution de l'Isle Adam. Si a 50 ans tu n'as pas pris ta cartouche ici, alors je te le dis, tu as raté ta vie d'amateur de pinard et il est temps de te retirer de la vie œnologique.
- **Yo – The Sentinel de la Côte Rotie** : quand un mec ouvre une Côte Roti à Meudon et que Yo dort paisiblement après un grosse cuite il se réveille tel un Berger Allemand en disant : « Oh putain une côte rotie ! Fais partager un peu ! ». Ce qui est dommage c'est que quand Yo dit que c'est de la Côte Rotie, y'a toujours un con au sein du groupe pour dire « non je l'ai pas, pour moi c'est pas ça » Un peu comme quand Choupo Moting essaie de conclure au lieu de passer à Mbappe, tu sais que ca va mal finir et que tu vas passer pour un con mais tu peux pas t'en empêcher
- **Max – Le Jean Michel Aulas du vin qui arrache** : ça fait bientôt 10 ans que Max se bat pour faire du Cornas une appellation reconnue et aimée du cercle. Il en refile à toutes les sauces. A tel point que Cornas est la 8ème appellation la plus bue dans le cercle !!! Il a même fait refait sa soirée Cornas 5 ans après pour pouvoir dire « Ah ben vous voyez que c'est bon le Cornas ». Encore raté. Du coup il est en train de se replier sur le Lirac. Encore un choix visionnaire probablement.
- **Titou – Le Ben Arfa de la bande**: encyclopédie du vin, WEST level 2, capable de reconnaitre Rinaldi à l'aveugle alors que personne ne connait mais nous fait toute une soirée en confondant terroir et cépage. A n'y rien comprendre. Du coup quand il braille une réponse en jurant qu'il connait ce vin, on le suit ou pas ?
- **Nag – Le Mohamed Haouas du pinard**: parfois certains pètent les plombs et font des trucs qui vont les amener à leur perte, Nag est de ceux la. Malgré un profil généraliste capable de contenter tous les membres du cercle, il a décidé, seul, de faire une soirée Beaujolais. Mais pas une soirée avec des grands domaines, non, il risquerait de s'en sortir avec ça. Une soirée Beaujolais villages d'un domaine inconnu au bataillon qu'il a agrémenté d'un gamay d'Auvergne pour être sûr d'y rester. Par pudeur, il l'a appelée « tradition, modernité et savoir faire ». Un poète suicidaire. A ma grande surprise il est toujours membre du cercle. Putain de lenteur du système judiciaire.
- **Babas – Le contrôleur fiscal dans le diner de con**: « Il y a des pesticides la… il y a des pesticides… ça se voit à l'absence d'odeur de cul de poney… ». Je vous l'avais dit c'est un formidable professionnel, Bravo Babas ! En contre-partie, il n'est pas capable de reconnaitre le moindre Bordeaux, sauf quand il a vu l'étiquette dans la cuisine. Mon meilleur allié pour faire bouger le groupe.

Avec tout ça, je me suis demandé quelle soirée je pouvais faire…
Pour la première, je me suis dit : Pinot Noir, ça va être facile, ils vont trouver. Echec.
Pour la seconde, je me suis dit : Alsace vs. Bourgogne, c'est sans risque. Si la Bourgogne gagne c'est normal, si c'est l'Alsace c'est jackpot. Ca a été le jackpot, mais du coup on s'est retrouvé avec Babas à organiser un we en Alsace pour aller voir tout ça d'un peu plus près.

Alors pour cette 3ème édition ? Que faire ? Les surprendre encore ? Cela fait un moment que j'y pense et j'ai finalement opté pour vous faire travailler un peu autour d'un vin qui m'est cher. Un des 2 vins qui m'ont fait aimer le vin.
Pour éviter que vous ne soyez trop déboussolés face à un vin que vous ne connaissez pas, et que vous perdiez tous vos moyens avant le battle de jeudi prochain, je vais vous guider vers

mon vin grâce à des vins qui sont proches en termes de cépages et de vinification. Cela permettra d'en apprendre un peu sur la région.

La soirée va se dérouler en 3 étapes:

1. Un premier vin pour trouver la région
2. 2 duels qui doivent nous permettre de préciser la localisation, et déterminer ce que j'appelle la sous-région (Rhône nord vs. sud, rive droite vs. rive gauche, côte de Beaune vs. Côte de nuit vs. Maconnais, Languedoc vs. Roussillon…)
3. Une verticale de mon vin avec un pirate !
   Objectifs
   - Trouver l'appellation de mon vin, et son domaine
   - Trouver les marqueurs de mon vin
   - Trouver le pirate

Bonne dégustation les amis !

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Francois Mitjaville ou l'immanence du terroir

Il est acquis depuis longtemps qu'il existe des professeurs de philosophie mais bien peu de philosophes. Celui qui vit comme il pense est une espèce en voie de disparition, une rareté souvent caricaturée en ermite au fond des bois. L'engeance urbaine, fortement dominée par les penseurs et les critiques, pense plus souvent la nature qu'elle ne la pratique. Peu sont les vrais philosophes à avoir lu Henry David Thoreau, philosophe naturaliste américain, qui mena une révolte solitaire et partit vivre, lui, dans une cabane au fond des bois, loin de la société et de ses effluves immatérielles pour mieux se comprendre et analyser son rapport à la nature.

Dans le vignoble la prise de conscience immanente, respectueuse de la nature est à l'œuvre. Par l'intermédiaire de la biodynamie ou par la recherche d'une autre culture plus soucieuse de la vie globale dans les sols, le vigneron sait que sans bonne terre il n'y a pas de bons raisins, donc pas de grands vins. Syllogisme aristotélicien.

A la mode de Sainte-Beuve, critique influent de son temps, qui pensait, contrairement à Proust, que l'œuvre d'un auteur se comprend et se jauge à l'aune de sa biographie, un grand vin peut également se comprendre en rapport à son auteur. Comprendre le viticulteur, c'est comprendre le vin ; comprendre le vin c'est éclaircir l'âme du viticulteur.

D'aucuns affirmeront que seul le terroir est le terreau (sic) de la qualité. Peu importe. Ce qui, je crois, compte réellement ce sont les sensations et les émotions que l'on ressent quand l'on déguste le vin et que l'on écoute le discours du viticulteur. L'alchimie est rare. Rare le moment où l'on comprend le vin par l'explication circonstanciée du millésime, par la digression musicale propre à caractériser le vin, par les difficultés techniques rencontrées et avouées, par la vérité crue. Faire un vin n'est pas de tout repos, encore moins un long chemin tranquille. L'interrogation en nous est d'autant plus grande que le viticulteur (ou le vinificateur) nous explique n'avoir eu aucun « souci particulier ». A défaut de nous faire croire en la parfaite maîtrise de sa technique, il nous laisse à penser à un discours rodé, millimétré, maquillé. Non, faire du vin n'est pas un long fleuve tranquille et avouer connaître des difficultés, c'est simplement relater la vérité toute crue d'un millésime, le seul intérêt finalement que nous ayons.

À l’heure de la communication de masse, penser son vignoble, son vin, son millésime, ne sont plus des actes de pensée mais bien des phrases déversées. Vivre dans le vignoble, n’est plus penser le vignoble. Parler de son vin, n’est plus relater une partie de sa vie. Avouer des difficultés techniques n’est que donner des preuves d’inflexion, donc d’affliction, à la critique assassine.

Pourtant… Pourtant, rien n’est plus intéressant que d’écouter un viticulteur nous relater ses difficultés face à un millésime rétif, vanter ses erreurs pour mieux appréhender le réel, avouer l’utilisation de telles ou telles techniques dans le seul but d’optimiser son vin. Rien n’est plus intéressant que de vivre ce moment de communion entre un homme et un vignoble, se battant ou faisant corps, c’est selon, avec un millésime. Faire un avec le millésime, c’est l’aboutissement ontologique du vigneron. C’est accepter les forces et les faiblesses de chacun, c’est ne point masquer les faiblesses, ne point enjoliver les forces. Faire un avec le millésime, c’est tout simplement le vivre. Le vivre simplement, dans le dénuement le plus complet. C’est cela, finalement, vivre au fond des bois. C’est cela mener une vie philosophique.

À l’heure de la communication de masse, cadré et stéréotypé, le discours se départit de cette véracité. Point de sensations, que du sensationnel. Cette année encore, les raisins n’étaient pas totalement rentrés dans les chais que certains nous annonçaient l’exceptionnalité d’un millésime jamais vu, l’extraordinaire don de la nature. Fort heureusement, Dame Nature fut clémente pour ne point attirer la foudre ou la grêle sur des raisins encore sur pieds. Le millésime fut exceptionnel. Mais quid de la période de vinification, si cruciale ? Quid, des décisions de ne point ou trop extraire ? Quid de l’élevage ?

Alors quand l’envie se fait sentir de toucher du doigt une vérité crue, à nue, sans détour et sans fard, prenez votre voiture et envolez-vous sur les hauteurs méridionales de la côte saint-émilionnaise. Là, un vigneron esthète, entouré de livres et de musique classique, vous fera découvrir son antre, son trésor. Il vous expliquera SA vision du millésime, ses difficultés, ses joies, ses peines. Comment, en périphrasant le peintre, chaque année il reprend une toile blanche pour peindre, toujours par petites touches, le millésime en devenir. Il ne mentira pas, car il n’a pas besoin de vous pour vendre son vin et s’inquiète peu de ce que l’on peut dire. Car il sait au fond de lui ce qu’il a fait, ce qu’il a vécu. Point de tabous, il vous explique tout. Qu’il ne souhaite pas passer au tout biologique ou au tout biodynamique ; qu’il ramasse des raisins en surmaturité ; qu’il applique une culture conventionnelle pour faire un grand vin et que le rendement n’est pas l’apanage de la qualité. Alors, face à lui, vous commencerez à ressentir l’horizon indépassable, l’acmé comme disent les philosophes, le point ultime du discours. Alors vous serez désarmé par tant de vérités simples ; vous serez désarmé par l’insolente symbiose d’un homme et d’un lieu ; vous serez désarmé par l’inconsistance des discours prémâchés. Et dans la pénombre de la cave, vous tendant un verre de vin comme pour étayer ses dires, vous affleurerez la magnificence des arômes, vous tasterez la fluidité d’une texture de taffetas, vous prendrez conscience de ce qu’est un grand vin. Alors, levant les yeux, vous vous émerveillerez d’être venu à la rencontre d’un vigneron philosophe, d’un viticulteur virgilien, d’un agriculteur aristotélicien, d’un affidé de Sainte-Beuve, d’un honnête homme. Vous vous émerveillerez de rencontrer François Mitjavile.

Parisien de naissance, François Mitjavile est sans doute un jeune homme un peu rêveur, philosophe à ses heures, l'archétype de l'urbain romantique. Sa famille possède des vignes dans le sud de la France. Ce sera son premier rapport intellectuel avec la nature. « J'étais un enfant de la ville ne connaissant rien à l'agriculture » avoue-t-il. De son nom, un membre de sa famille en a fait une entreprise prospère dans le transport, particularité familiale. Ce sera son premier travail. Dans les bureaux, consciencieusement, il effectuera sa tâche mais secrètement rêvera d'ailleurs. Puis vient la mutation en terre libournaise et la rencontre avec Miloute, sa future épouse. (Un point est ici nécessaire. En raison d'une abjuration formelle de ne point dévoiler le vrai prénom de Miloute, je me vois dans l'incapacité, cher lecteur, de vous donner l'information la plus juste. Dussè-je en passer outre la recherche de la vérité, une promesse est une promesse !)

Rencontre avec Miloute donc, puis période de réflexion intense pendant laquelle François repart en terre parisienne. Dans l'ascèse de la réflexion, il se cherche. Rien n'est plus délicat pour un romantique que de trouver. Alors il cherche.

Très vite, retour en terre libournaise, en compagnie de Miloute, qu'il ne quittera plus et qu'il embrigadera dans ses rêves fous d'autosuffisance et de retour à la terre. Mai 68 n'est pas loin. François le hippie, pardon le hipster, décide de vivre sa révolution ontologique. Son métier sera la terre. L'agriculture sa priorité, les contingences matérielles suivront.

La famille de Miloute possède un petit domaine à Saint-Emilion. Comme c'est souvent le cas, la famille ne croit plus en la survivance terrienne et voit ce domaine plus comme un patrimoine familial que comme un projet de vie. A la mort de son père, en 1961, la propriété est alors donnée en fermage à des cousins, propriétaires de Bellefont-Belcier, belle propriété, près de Pavie, sur les mêmes coteaux.

François se rend sur place et ressent immédiatement l'énergie et la vitalité du lieu. « Même un parisien pouvait voir que le terroir était magnifique, quoique cet éperon rocheux ait une certaine sensibilité au déficit hydrique (là est son caractère) ». Il faut dire que François possède désormais un petit bagage viticole, lui qui travaille pour le Château Figeac depuis quelques années.

Le soir, le week-end, pendant les vacances, il vient arpenter les vignes de Tertre, humer l'humeur du lieu, ressentir les forces telluriques. Puis, en 1978, il n'y tient plus. Avec l'accord de Miloute, il décide de reprendre Château Le Tertre, avec seulement 3,5 hectares. « Je voulais mener ma barque tout seul et que personne ne m'emmerde ». L'aventure commence.

Comprendre le lieu est essentiel

En digne vigneron-philosophe, il n'édicte pas une règle, il n'écrit pas une encyclique du savoir-faire. Non, il s'inspire du lieu pour mieux le sublimer. « C'est le terroir le plus exotique de la côte sud, dit-il, permettant de rôtir/confire les baies, tout en gardant la fraîcheur ». Dans une économie de mots (mais une débauche incroyable de moyens) toute sa

philosophie est ici restituée. Garder la fraîcheur tout en donnant aux raisins leurs capacités de retranscription des aromatiques nobles et complexes qui seront les marqueurs de ses vins. Tension, fraîcheur, texture et grains fins, maturité des arômes, tout est désormais en place pour « mener sa barque ».

« Au départ, je n'avais pas l'intention de faire un grand vin. J'aspirais simplement à une vie heureuse et surtout à ne pas être jugé. Il se trouve que cette propriété commandait de faire un grand vin, parce que le cru et la qualité étaient là. Simplement ». Cette confession de foi ne doit pas cacher l'incroyable travail réalisé par Miloute et François. L'incroyable compréhension du lieu. L'incroyable symbiose entre un vigneron et son terroir.

« Nous sommes sur l'un des rares secteurs en haute côte/pleine côte , et sans caves creusées, car le calcaire est ici très friable. Nous sommes dans l'équivalent d'un climat bourguignon de mi-côte, avec une exposition sud/sud-est. C'est un petit rocher, une péninsule détachée de la côte sud qui s'effondre de tous côtés. Il se draine et s'assèche très facilement ce qui permet de cueillir bien mûr, tout en préservant la fraîcheur ».

La technique au service de la qualité

Contrairement aux modes contemporaines où il est de bon ton d'affirmer face caméra que les vignes sont cultivées en biodynamie pour en coulisses traiter à foison avec la peur de perdre la récolte, François Mitjavile affirme sans ambages « pouvoir utiliser les outils adéquats, au moment opportun ». Sans faire l'éloge d'une culture conventionnelle, il souhaite, en homme sage, se départir des systèmes de pensée. « Je ne suis pas opposé aux concepts de culture biologique ou biodynamique, simplement je ne veux pas appartenir à quelconque chapelle ». Et d'avouer, en ces temps où les vinificateurs et/ou consultants oublient souvent l'histoire au détriment de leur égo, avoir une filiation intellectuelle directe avec Emile Peynaud, chantre de l'œnologie bordelaise, maître à penser de nombreux consultants – qui à la mode freudienne ont eu besoin de tuer le père pour exister – relève d'une certaine contrition virgilienne. « Je suis considéré comme un type original, alors que la chose qui paraît aujourd'hui la plus originale dans notre monde, c'est le classicisme. Je suis vraiment un vigneron très classique, me sentant profondément l'héritier de la pensée classique bordelaise telle qu'elle a été définie par nos prédécesseurs, notamment le vieux papa Peynaud » explique-t-il dans Les Crus Classés de Saint-Emilion.

Fierté d'appartenance à une époque et rejet de ce que l'on nomme l'inventivité ou l'innovation qui n'a finalement de réalité que l'autosuffisance de leurs inventeurs. La méthode de travail apparaît soudain « comme une originalité. Nous vivons une époque où il faut à tout prix innover, avec une avant-garde qui veut faire table rase du passé ». Ajoutant : « je me considère comme le modeste continuateur d'un savoir-faire extrêmement raffiné, issu de 6 000 ans de petits pas ».

L'originalité dans la tradition, il fallait le faire. Car bien sûr, cette étiquette fixée sur les vins de Tertre Roteboeuf, venant de critiques en mal d'innovation et ne sachant plus qu'écrire dans leurs articles, François Mitajvile la doit, simplement et seulement si j'ose dire, à

l'attention portée à la vigne et aux élevages. Rien de plus, rien de moins. Pas de quoi révolutionner la planète viticole !

« Le vin est avant tout un produit issu de l'agriculture, donc toutes les énergies doivent être tournées vers la viticulture ». Dont acte. Tout d'abord, il insuffle un vent de concurrence à ses vignes par l'enherbement des rangs destiné à éponger le surplus d'eau et à favoriser l'enracinement profond par une lutte acharnée dans les vingt premiers centimètres du sol. Il prend conscience de l'importance de la taille. Affirmant les défauts qu'il pense de la taille Guyot (taille bordelaise), il décide de passer vers la taille en Cordon de Royat. Plusieurs explications à cela. D'abord, les grappes doivent être réparties de manière homogène et ne point se gêner entre elles en évitant la superposition et leurs amalgames. Deuxièmement, « les vendanges en vert ne résolvent pas le problème de la vigueur. Elles ne font que le traiter à un moment donné ». Avec une vision holistique, proche de la médecine chinoise, il préfère donc traiter le problème à la source. De part sa spécificité de taille, le Cordon de Royat régule naturellement la vigueur de la plante. Les rendements sont bons, sans être énormes. Enfin, et là nous devons concéder une certaine forme d'originalité tant cette technique a été très peu usitée, la taille doit ramener le pied de vigne vers le sol. Ainsi, les grappes sont plus proches de la terre, la surface foliaire est augmentée sans changer l'ensemble des piquets et « la différence de température constatée entre le bas du sol et le niveau habituel des raisins est de 1°C ». Dans une logique de mûrissement effectif des baies, dans une volonté « d'expression des saveurs », ce degré supplémentaire tout au long de la nuit permet un mûrissement homogène et constant du raisin. CQFD professore !

« Un de mes anciens œnologues, un monsieur remarquable disait : « La première pensée dans le vin, c'est primum non nocere, d'abord ne pas nuire ». J'aime donc ne pas nuire et exacerber la particularité aromatique du fruit ». Particularité aromatique du fruit, élément de langage, de verbiage ou constat révolutionnaire, nul ne sait. Ce que l'on sait, en revanche, c'est que les vins de Tertre Roteboeuf, de manière volontaire, possèdent une qualité de fruit, une vivacité, une énergie aromatique incroyable. « Je veux des raisins rôtis », explique François Mitjavile lors de la dégustation dont les commentaires seront retranscrits ci-dessous. « Je veux que chaque millésime retranscrive la particularité aromatique de son année. Pour cela, je me dois de ramasser des raisins au delà de la maturité. Ce stade ultime où les saveurs atteignent leur apogée ». L'acmé du raisin, de la baie, des saveurs voilà la vraie philosophie mitjavilienne. Atteindre la perfection ultime, la maturité aboutie juste « après le sommet de la courbe, légèrement sur la descente ». C'est cela la légère dégénérescence. Il en ressort des vins particuliers qui, comme disait un autre apôtre de cette touche aromatique particulière, Henri Jayer, « fait croire aux dégustateurs que votre vin est vieux quand il est jeune, et jeune quand il est vieux ». A une époque où la fraîcheur dans les vins est atteinte par des vendanges moins tardives, par des raisins moins poussés dans leurs retranchements, François Mitjavile nous aiguille sur son raisonnement particulier. « Peynaud disait que les très grands vins étaient rares chez nous car ayant une acidité basse, donc difficile à élever ». Il est vrai que le bordelais a tendance à proposer des vins acides et de contrecarrer cette acidité par une matière et une présence en bouche des plus puissantes, déséquilibrant au final l'ensemble. Ce n'est pas pour rien que des vins comme Bel Air Marquis d'Aligre, Tertre Roteboeuf, Ausone et d'autres, qui magnifient l'excellence du fruit, possèdent des vivacités bien différentes de leurs coreligionnaires. Et que dire des

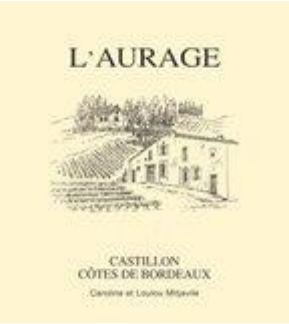
consultants œnologues, parangons de vertus plus à même de sonner le glas de la qualité que de réaliser des grands vins, qui ajoutent des doses importantes d'acide tartrique pour soi-disant rééquilibrer les vins ? « Il ne faut pas d'acidité, ajoute François Mitjavile, mais quelque chose qui ressemble à de l'acidité, qui est « la fraîcheur aromatique ». Il faut avoir au cœur du fruit légèrement dégradé – donc possédant des tanins aromatiques – une dynamique de fruit frais qui leur donne de la pétulance ».

L'aventure Roc de Cambes

Essayer de comprendre François Mitajvile en quelques lignes relève de l'ignominie face à une tête bien faite, un penseur, un homme viscéralement attaché à sa liberté et amoureux de la nature. Un livre permettrait de défricher le savoir, et encore… L'aventure Roc de Cambes donne une autre note sur la portée musicale. Une note plutôt grave dans sa genèse qui, à force de travail et de gammes quotidiennes, monte dans les aigus, amorce un tempo nouveau, un rythme différent. C'est Roc de Cambes. En 1988, son épouse et lui se lancent dans une aventure nouvelle, l'achat d'une propriété dans une région géographiquement différente mais philosophiquement proche. « Nous sommes allés visiter avec Miloute, dans le frimas de novembre, et dès que nous avons vu la propriété nous étions sous le charme » raconte-t-il. Si Tertre Roteboeuf est un aîné doué, pétri de qualité, bardé de récompenses, Roc de Cambes est le cadet insouciant, timide, rêveur. Son ambition n'est pas de briller mais d'exister. Simplement exister. Sur douze hectares d'un sol argilo-calcaire, en un amphithéâtre face à la Gironde, en appellation Côtes de Bourg, Miloute et François entendent démontrer « la symbiose entre un homme (et une femme), un terroir et des vignes ». Vaste projet philosophique et but ultime d'une vie. Comme si Tertre Roteboeuf, de par son terroir magique, était trop facile à mener. Il convenait de remettre l'ouvrage sur le métier, d'élaborer une pensée en mouvement à partir d'une feuille blanche. Là encore, son cépage de prédilection, le Merlot domine (presque 75%) mais il devra s'adapter à une nouvelle donne, une part importante de Cabernet Sauvignon, cépage qu'il ne domina jamais à Tertre. « Nous avions presque 20% de Cabernet Sauvignon sur cette propriété de très vieilles vignes, ce qui constituait à la fois un challenge et une envie ». Un rêve secret, celui d'entrer en symbiose avec le cépage roi de la rive d'en face, du Médoc.

Beaucoup de travail donc, des sueurs matutinales, des interrogations, toujours des essais nécessaires et des vins qui, désormais, sans se départir de la patte familiale vivent une vie pleine et heureuse. Roc de Cambes n'est pas le genre de vin sympathique et accessible auquel on l'a trop souvent réduit. Sous des aspects charmeurs et néanmoins complexes, le cadet recèle une complexité étonnante, voire détonante. L'aboutissement de la philosophie mitjavilienne trouve une expression musicale légèrement décalée d'une octave comme pour lui donner un léger supplément d'âme. A bien y regarder, c'est ici que tout le savoir de François Mitjavile se concentre. Tertre Roteboeuf est une Rolls-Royce, le rêve de nombre de vignerons, de nombre de consommateurs à travers la planète. Roc de Cambes est tout autre. Dans un terroir parfaitement orienté et d'une autre qualité que la côte méridionale de Saint-Emilion, arriver à construire des vins fins, élégants, racés et harmonieusement aromatiques relève du savoir d'une vie. Si François Mitjavile a trouvé l'acmé des raisins à Tertre Roteboeuf, il a, je crois, trouvé l'acmé de sa vie philosophique à Roc

Etape 1 : la région – Domaine de l'Aurage 2007



Installé avec Caroline son épouse sur 20 hectares, Louis Mitjavile, reprend le Château Cadet en 2007 et en change le nom pour Domaine de l'Aurage. L'envie de produire son propre vin en mettant à l'œuvre l'héritage du savoir-faire familial s'impose. Car oui, Louis n'est autre que le fils du très charismatique François Mitjavile, pionnier farouchement indépendant et fort audacieux qui a su rivaliser avec l'appellation Saint-Émilion. Entré par la petite porte dans les années 70, implanté sur le fameux Château Tertre-Rotebœuf. il a su percer dans le milieu très fermé des Grands Vins du bordelais en misant sur son talent. Le Domaine de L'Aurage est pour Louis un terrain de jeu où il excelle dans l'interprétation de son cépage de prédilection : le Merlot. C'est d'ailleurs la spécialité des Mitjavile. Souvent sollicité dans le Bordelais, Louis intervient aussi dans d'autres vignobles : le Rhône ou encore le Languedoc. Ce qui l'anime, c'est la recherche de performance : Révéler le meilleur du terroir, pour élever un vin au meilleur de son expression : En extraire sa quintessence.

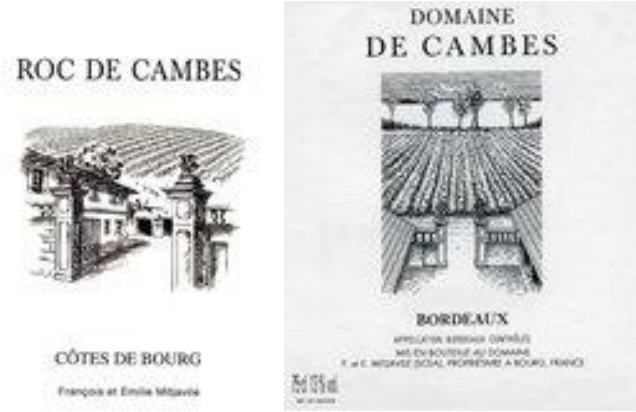
Le savoir-faire de la famille, que l'on retrouve à Bourg avec Roc de Cambes, et à Saint-Émilion avec Tertre Rotebœuf, y est facilement visible : haute maturité de vendange, élevage en fût neuf de chez Radoux, et une seule cuvée pour toute la propriété. Ces efforts donnent un vin typé, régulier, et offrant une grande capacité de garde. À l'image de ce qui se

pratique dans les autres propriétés familiales Mitjavile, des millésimes à maturité sont à la vente.

Caractéristiques techniques

- Taille du vignoble : 19 hectares
- Types de sol : argilo-calcaire
- Encépagement :Merlot (95%) et Cabernet Franc (5%)
- Densité de plantation : 6000 pieds/ha
- Mode de culture : Viticulture raisonnée, Enherbement permanent
- Age moyen des vignes : 10 ans
- Taille : cordon
- Rendement : 42hl/ha
- Vendanges : manuelles, éraflage à 100%
- Vinifications : macérations pendant 4 semaines
- Elevage : 20 mois, 100% de barriques neuves Radoux « Blend »
- Production annuelle : 80 000 bouteilles environ

Etape 2 : La Rive – Domaine de Cambes 2005, 2009 et Roc de Cambes 2005-2009



Roc de Cambes

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, qui 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, avec des 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. Ce style singulier, mais parfois clivant, gagnerait en grâce avec des vins plus frais et plus sapides.

Les vins : le 2016 offre au nez une approche très riche, moderne, entre maturité du fruit et élevage prenant, typique de la famille. Ce vin a besoin d'air pour s'affranchir de sa puissance et pour laisser place à des notes de crème de fruit, de moka et de bois frais. La bouche est impressionnante, dense, puissante, sous-tendue subtilement par un boisé ambitieux. Nous saluons sa longueur. Encore en vente, le 2011 commence à se patiner. Le nez mêle la crème de mûre, le tabac, le chocolat noir, et le sous-bois. La bouche est massive, marquée pas son bois. Après deux heures de carafe, le vin commence à se faner, évoquant le pruneau, laissant ressortir un boisé sucrant, une finale fuyante.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **47000**
Surface plantée : **10.00 hectares** (Rouge : 10.00)
Mode de vendange : **Manuelle**
Âge moyen des vignes : **40**
Achat de raisin : **Non**
Cépages rouges : **Cabernet-Sauvignon** (15%), **Malbec (cot)** (5%), **Merlot** (80%)

Domaine de Cambes 2005

Cette cuvée est issue des vignes en pied de coteaux de Roc de Cambes. Ce sont des vielles vignes de Merlot (60%), Cabernet Franc (35%) et Malbec (5%), avec un élevage en barriques neuves de 18 mois. Cette cuvée n'est nullement un second vin, mais un vin à part entière en appellation Bordeaux, sur un millésime mythique.

Sa robe est rubis aux reflets cuivrés. Le nez, impressionnant, d'une intensité incroyable, nous enivre de truffes noirs, de sous-bois, d'olives noires, de prunes et de figues bien mûres avec épices et herbes fraiches. La bouche est très patinée, on y retrouve tout ce que l'on avait au nez, une texture tendre et mûre. Assurément un des plus grands vins en appellation Bordeaux !

CARACTÉRISTIQUES

- Pays : **France**
- Région : **Bordeaux**
- Appellation : **Bordeaux**
- Producteur : **François Mitjavile**
- Millésime : **2005**
- Couleur : **Rouge**
- Type de vin : **Sec**
- Format : **Bouteille de 75cl**
- Cépage(s) : **60% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc et 5% Malbec**

- Terroir : **Sol argilo-calcaires**
- Vendanges : **Manuelles**
- Vinification : **Traditionnelle**
- Elevage : **Aux alentours de 18 mois en barriques**

DÉGUSTATION ET GARDE

- Boire à partir de : **2010**
- Apogée : **2012-2020**
- Boire avant : **2022**
- Conseil de service : **En bouteille**
- Servir à : **16-17°**

Domaine de Cambes 2009

Issu d'un assemblage de Merlot et de Cabernet Franc sur des sols argilo-calcaires, le Domaine de Cambes s'inscrit comme une des crus les plus en vue du Bordelais. Sa robe est d'un grenat très intense et profonde. Le nez développe de superbes senteurs de tapenade, de fruits rouge confits et de cuir. La bouche est à la fois riche et délicate avec un corps très diffus. Superbe longueur pour un jus plein d'émotions.

CARACTÉRISTIQUES

- Pays : **France**
- Région : **Bordeaux**
- Appellation : **Bordeaux**
- Producteur : **François Mitjavile**
- Millésime : **2009**
- Couleur : **Rouge**
- Type de vin : **Sec**
- Format : **Bouteille de 75cl**
- Cépage(s) : **60% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc et 5% Malbec**
- Terroir : **Sol argilo-calcaires**
- Vendanges : **Manuelles**
- Vinification : **Traditionnelle**
- Elevage : **Aux alentours de 18 mois en barriques**

DÉGUSTATION ET GARDE

- Boire à partir de : **2013**
- Apogée : **2015-2025**
- Boire avant : **2029+**
- Conseil de service : **En bouteille**

- Servir à : **16-17°**

Roc de Cambes 2005

Roc de Cambes est issu de vieilles vignes de Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (10%) et Malbec (5%) situées en haut d'un plateau argilo-calcaire sur le lieu-dit de Cambes. L'élevage est de 24 mois en barriques Radoux blend 100% neuves. Ce millésime 2005 arrive à pleine maturité aujourd'hui.

Sa robe est d'un grenat éclatant. Son nez est très riche, d'une grande complexité aromatique de tapenades, de fruits noirs confits, de cerise noire, de chocolat et de truffes. La bouche est très bien équilibrée, le fruit magnifié à son plus haut échelon. On y retrouve la concentration et la richesse d'un merlot bien mûr. La fraîcheur lui apporte un dynamisme remarquable à la finale extraordinaire sur la truffe et le poivre blanc.

CARACTÉRISTIQUES

- Pays :**France**
- Région : **Bordeaux**
- Appellation : **Côtes de Bourg**
- Producteur : **François Mitjavile**
- Millésime : **2005**
- Couleur : **Rouge**
- Type de vin : **Sec**
- Format : **Bouteille de 75cl**
- Cépage(s) : **60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec**
- Terroir : **Sol argilo-calcaire**
- Vendanges : **Manuelles**
- Elevage : **Durant 24 mois en barriques Radoux blend à 100% neuves**

DÉGUSTATION ET GARDE

- Boire à partir de : **Dès à présent**
- Apogée : **2019-2023**
- Boire avant : **2025+**
- Conseil de service : **En bouteille**
- Servir à : **16-17°**

Roc de Cambes 2009

La robe est sombre et présente des reflets grenatés magnifiques. Le nez s'exprime sur les fruits noirs compotés et finement épicés, crème de cassis et réglisse. La bouche est profonde et puissante empreinte d'une fraîcheur énergique bien marquée avec une belle structure et un final très long.

Toujours irrésistible dans sa jeunesse, il bénéficie aussi d'un grand potentiel de garde de 15 ans minimum

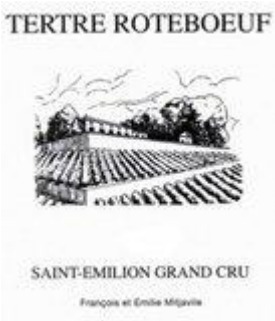
CARACTÉRISTIQUES

- Pays : **France**
- Région : **Bordeaux**
- Appellation : **Côtes de Bourg**
- Producteur : **François Mitjavile**
- Millésime : **2009**
- Couleur : **Rouge**
- Type de vin : **Sec**
- Format : **Bouteille de 75cl**
- Cépage(s) : **60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec**
- Terroir : **Sol argilo-calcaire**
- Vendanges : **Manuelles**
- Rendements : **10 à 40hl/ha**

DÉGUSTATION ET GARDE

- Boire à partir de : **2014**
- Apogée : **2015-2027**
- Boire avant : **2029**
- Conseil de service : **En bouteille**
- Servir à : **16°**

Etape 3 : La verticale et le pirate – Tertre Roteboeuf 1990, 1998, 2011 et 2012, Figeac 2012



Château Tertre Roteboeuf

Farouchement indépendant, François Mitjavile est un vigneron érudit, passionné d'histoire de l'agronomie, qui a révélé Tertre Rotebœuf, ce terroir d'argiles « extravagant, le plus exotique de la côte sud » de Saint-Émilion. 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-Émilion : une troisième étoile vient cette année reconnaître la singularité de l'œuvre de la famille Mitjavile.

Les vins : après un 2014 merveilleusement parfumé, 2017 en fin d'élevage apparaît comme le plus séduisant des saint-émilion du millésime. Voici encore un millésime "intermédiaire" qui permet à Tertre Roteboeuf de se singulariser ! Évoluera-t-il comme le 2007, aujourd'hui somptueux, irrésistiblement velouté, immensément savoureux ? Retournons aux "grands" millésimes. 2016 porte haut les caractères emblématiques du cru : un entêtant parfum de violette, un velouté jouissif, un fruit poussé loin dans la maturité mais toujours très disert, d'une évidente noblesse de goût. Alors qu'analytiquement l'acidité est basse, l'impression de fraîcheur qui prolonge la finale s'avère remarquable. Le 2015 présente d'emblée une audacieuse volupté, avec une grande expression de violette confite, une pointe d'iris et de viande rôtie. En fin d'élevage, il apparaît monumental, mais sans l'extravagance ni la sucrosité du légendaire 2010 ; c'est au final un vin de structure, d'allonge et d'équilibre, qui finit net et décidé. Dans sa prime jeunesse, 2018 lui ressemble.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **27000**
Surface plantée : **6 hectares** (Rouge : 6)
Mode de vendange : **Manuelle**
Âge moyen des vignes : **40**
Achat de raisin : **Non**
Cépages rouges : **Merlot** (85%), **Cabernet franc** (15%)

Château Figeac

Ce cru réputé de Saint-Émilion tire son nom de l'antique famille Figeacus, installée sur les terres de l'actuelle propriété au IIe siècle. L'épopée viticole du **Château Figeac** débute réellement au XVe siècle, lorsque le domaine est investi par la famille de Cazes. En 1586, Raymond de Cazes fait édifier le château dans un style Renaissance classique, après que le précédent a été incendié au cours des guerres de religion. De cette époque nous parvient aussi

le chai dans lequel sont encore élevés les vins dans leur deuxième année. Le Château Figeac entre par alliance dans la famille Carles en 1654 : s'ouvre une ère de prospérité pour le cru, comme en témoigne le fronton aux motifs marins érigé par les propriétaires, représentant les exportations de leur vin par la mer. Touchée par le Blocus Continental établi par Napoléon Ier et s'agrippant à un train de vie somptuaire, la famille Carles se sépare du Château Figeac en 1838, le laissant aux mains de propriétaires successifs qui le démembrent parcelle après parcelle. Le cœur du domaine est racheté en 1892 par les ancêtres des Manoncourt, qui engagent le retour au premier plan de la propriété et de son vin, retour validé par le rang de Premier Grand Cru Classé B attribué au **Château Figeac** lors du classement de Saint-Émilion en 1955.

Guide Vert

À partir d'un encépagement atypique, avec une parité entre cabernet franc, cabernet-sauvignon et merlot, le style unique et personnel de Figeac représente la quintessence de l'élégance et du raffinement des vins du plateau occidental que Saint-Émilion partage avec Pomerol. Figeac possède un cachet bien à lui, souvent plus austère et compact que celui de ses voisins durant sa jeunesse. Des vins d'une race exceptionnelle, digestes et longs. Figeac brille dans les millésimes chauds (comme nous l'a encore récemment prouvé le 2003) et ne se dévoile totalement qu'après une garde de dix à quinze ans. C'est aujourd'hui Frédéric Faye, ancien directeur technique, qui assure la direction générale. En 2013, l'arrivée à la cogérance de Jean-Valmy Nicolas, proche de la famille Manoncourt, coïncide avec celle du médiatique conseiller Michel Rolland. La construction d'un nouveau chai, qui devrait être opérationnel pour la vendange 2019, participe de la marche vers une "modernité raisonnée" qu'a amorcé ce cru unique et essentiel.

Les vins : vinifié dans une cuverie temporaire, pendant les monumentaux travaux qui occupent le château, le 2018 en primeur étonne par sa puissance et sa profondeur. Malgré le lourd tribut payé au gel, le château a produit un vin de premier plan en 2017, qui met la race du cabernet-sauvignon en exergue. Le 2016 s'est tout de suite positionné comme l'un des vins du millésime, exprimant un fruit accompli, d'une grande intensité framboisée et chlorophyllienne, et d'une saisissante profondeur. Il ne se départit jamais d'un charme gracieux, délié, culminant en une finale étirée, minérale, de haute civilisation. Il est plus immédiatement perceptible comme un archétype du style du château que le 2015, Figeac de rêve, sombre, puissant et solaire.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : **180000**
Surface plantée : **41 hectares** (Rouge : 41)
Mode de vendange : **Manuelle**
Âge moyen des vignes : **40**
Achat de raisin : **Non**
Cépages rouges : **Cabernet franc** (35%), **Cabernet-Sauvignon**(35%), **Merlot** (30%)