

Vins Famille Mitjavile



- Tertre Roteboeuf (*Saint Emilion Grand Cru Classé*)
- Roc de Cambes (*Côtes de Bourg*)
- Domaine de Cambes (*Bordeaux*)
- Domaine de l'Aurage (*Côtes de Bordeaux Castillon*)



Avant-propos

Parisien de naissance, François Mitjavile, un peu rêveur et philosophe à ses heures, s'établit, à la fin des années 70, sur la rive droite du vignoble bordelais. François et son épouse n'ont qu'une obsession : produire un vin au faible rendement, taillé très sévèrement et signé par un élevage de toute grande dimension. C'est en 1987 qu'ils signent le premier millésime de Tertre Roteboeuf. À l'époque, le choc fut grand... Aujourd'hui, **ce vin est devenu un mythe à Saint-Émilion**. Il rivalise sans rougir avec les Cheval Blanc, les Angélus ou les Ausone... sauf en terme de tarif ! Si l'on s'arrête à cet unique critère, Tertre Roteboeuf propose un incroyable rapport qualité-prix ! **C'est un vin de très haute voltige, très recherché et apprécié tant par les amateurs avertis que par les connaisseurs !**

Depuis lors, la Famille Mitjavile a acquis deux autres propriétés : Le Château Roc de Cambes (10 ha en appellation Côtes de Bourg) et le Domaine de l'Aurage (19 ha en appellation Côtes de Castillon). Dans ces deux propriétés, les mêmes principes et les mêmes soins que ceux appliqués à Tertre de Roteboeuf sont de rigueur ! François Mitjavile voue un véritable culte à la qualité à tout prix et cela se traduit à la dégustation par **des vins tout simplement magnifiques !**

Comme chaque année, nous avons le plaisir de vous proposer l'ensemble des vins de la Famille Mitjavile sur quelques millésimes, dont notamment les 2020 en primeur. Malheureusement, **les quantités sont soumises à allocation, souvent réduite, notamment sur le millésime 2020...** Nous servons donc les plus réactifs en premier !

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à cette vente des vins Mitjavile ?

Rien de plus facile...

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour **le Dimanche 13 Novembre**) :
 - par mail : info@privinliege.be
 - par fax : 04 / 234 44 25
 - par courrier : Privinliège SRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Les vins devront être enlevés, à partir du 4 Décembre, sur rendez-vous à l'adresse suivante :
 - Au Passou, 28 à 4053 Embourg (0495/551 117)
- Paiement après confirmation de la disponibilité de votre commande sur le compte bancaire : BE02 7785 9031 1440
- Tous les prix s'entendent par bouteille, TVA et accises comprises, enlèvement par le client et paiement comptant.



Domaine de L'Aurage – Côtes de Castillon AOC

Réf. MIT2201	Rouge	2020	75 cl	37,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Le Domaine de L'Aurage est la propriété des enfants de François Mitjavile. Selon les experts du vin, il ne manquerait pas grand-chose pour classer les vins du Domaine au sommet de l'appellation de Saint Émilion Grand Cru. Mais c'est sans compter sur l'esprit de la famille Mitjavile qui préfère de loin élaborer des vins à leur image sans subir la contrainte des cépages imposés. Assemblage de Merlot (85 %) et de Cabernet Franc (15 %). Un élevage de +/- 2 ans en barriques de chêne neuf confère au nez des arômes de réglisse, de fruits noirs (prune) et d'herbes fraîches. Toute la finesse du vin imprègne d'abord le palais avant de devenir généreuse, complexe et charnue dans une bouche d'une grande fraîcheur à la finale sensuelle et raffinée. Un vrai bonheur avec des cailles farcies au foie gras.



Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC

Réf. MIT2202	Rouge	2020	75 cl	47,50 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (65 %), de Cabernet Franc (30 %) et de Malbec (5 %). Le Domaine de Cambes est le second vin du Château « Roc de Cambes ». Pas de doute, on reconnaît ici la "patte" Mitjavile, dans la profonde maturité des jus, de même que dans l'élevage de +/- 2 ans en fûts neufs français. Ce 2020 se montre particulièrement soigné avec un nez encore plus fin qu'à son habitude, marqué par des arômes toujours aussi racés : fruits noirs macérés, sous-bois, cèdre et truffe. Grâce à sa matière veloutée, le plaisir se prolonge en bouche d'où jaillit un fruit gourmand porté par de subtiles notes boisées dans une finale délicate. Un vin pas comme les autres qui, sans aucun doute, est devenu un Bordeaux très recherché !



Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC

Réf. MIT2203	Rouge	2019	75 cl	65,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (65 %) et de Cabernet Franc (30 %) et de Malbec (5 %). Sous une robe d'un rouge grenat profond, le nez exhale des arômes intenses de confiture de prunes, de mûres avec quelques notes de cèdre, de camphre et de viandes fumées. Grâce à une approche très riche et moderne du vin, entre maturité du fruit et élevage prenant, la bouche est impressionnante, dense et puissante, bien encadrée par un boisé ambitieux et des tanins virils. La finale est tout simplement surprenante de longueur... Une véritable pépite qui surclasse les standards de sa « petite » appellation.



Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC

Réf. MIT2204	Rouge	2020	75 cl	68,50 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (5 %). Si sa cote tarifaire contraste largement avec les autres Châteaux de son appellation, le « Roc de Cambes » n'a pas grand-chose en commun avec les autres vins de Côtes de Bourg tant la qualité, la profonde maturité et la précision de son jus en font la locomotive de cette appellation bordelaise... Aucun doute n'est permis ! Nous nous trouvons face au style unique et inimitable de François Mitjavile : bouquet au magnifique éclat de fruits, marqué par des notes de baies rouges et noires avec une petite pointe d'épices. Après une attaque juteuse et friande, la bouche dévoile un fruit éclatant allié à des notes d'amandes torréfiées et de poivre blanc qui s'éternisent dans une finale teintée d'une minéralité rafraîchissante. À l'instar de Tertre Roteboeuf, Roc de Cambes défie les plus grands vins de Bordeaux à l'aveugle, et sans aucun complexe... Toujours irrésistible dans sa jeunesse du fait de sa somptueuse richesse, il bénéficie aussi d'un grand potentiel de garde.



Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC

Réf. MIT2205	Rouge	2019	75 cl	89,00 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (75 %), de Cabernet Sauvignon (20 %) et de Malbec (5 %). Ce millésime 2019 impressionne par son bouquet séduisant et parfumé d'arômes de cassis, de baies sucrées, d'épices riches et de cigare. La bouche, légèrement corsée, présente une matière élégamment musclée, profonde et concentrée, parfaitement encadrée par des tanins bien mûrs. La finale épicée est saupoudrée de poivre noir. Un Roc de Cambes remarquable dans un millésime d'anthologie ! Malgré sa modeste appellation, ne pas hésiter à laisser ce Roc de Cambes en cave... il est invariablement mieux intégré avec une voire deux décennies au compteur ! **Ce millésime est également disponible sur demande en Magnum.**



Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC

Réf. MIT2206	Rouge	2018	75 cl	94,50 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (5 %). Ce millésime solaire a permis à la famille Mitjavile de repousser les maturités des raisins à leur meilleur niveau. Il en résulte un Roc de Cambes très fruité, bien enveloppé par des notes finement épicées avec une petite pointe gourmande de réglisse. L'attaque veloutée laisse place à une bouche opulente mais fraîche digne des plus grands merlots de la rive droite ! La finale persistante est d'une longueur quasi interminable... Encore un Roc de Cambes remarquable à oublier une dizaine d'années au fond de sa cave avant d'en profiter pleinement...



Tertre de Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC

Réf. MIT2207	Rouge	2020	75 cl	189,00 €
--------------	-------	------	-------	-----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Franc (20 %). Le célèbre, unique et très confidentiel Tertre Roteboeuf présente, en ce millésime 2020, un nez puissant et fruité avec des arômes captivants de myrtilles sauvages, de prunes noires écrasées, de mûres juteuses où s'entremêlent quelques notes de réglisse, de garrigue et de graines de cumin. Après une attaque onctueuse, la bouche légèrement corsée présente des saveurs intenses d'épices exotiques et de fruits noirs aux accents minéraux, soutenues par des tanins veloutés et une fraîcheur sans faille qui s'éternise dans une finale longue et très parfumée. Ce cru mythique de Saint-Emilion, d'une pureté suprême, est une immense réussite qui peut se déguster jeune mais qui pourra attendre de très nombreuses années en cave. Tout dépend de vos préférences...



Tertre de Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC

Réf. MIT2208	Rouge	2019	75 cl	245,00 €
--------------	-------	------	-------	-----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Franc (20 %). Le travail acharné et précis de François Mitjavile permet à ce Saint-Emilion Grand Cru d'atteindre des sommets rarement égalés sur ce millésime d'anthologie à Bordeaux. Ce vin parfait sa complexité grâce à un élevage de 24 mois en fûts neufs de la maison Radoux. Le nez exhale des arômes de cassis, de mûre et de cerise bien enveloppés par des notes de violette et d'épices douces. Une divine suavité vient caresser le palais, un velours fruité au boisé raffiné ! La finale d'une longueur à couper le souffle, ravit tous nos sens...! Un vin mythique pour vivre un moment de magie... **Pour les amateurs de ce Cru mythique de Bordeaux, d'autres millésimes plus anciens sont disponibles sur demande (2009, 2010, 2016) et ce en bouteille de 75 cl et en Magnum.**



Nos Partenaires

