



Vins Famille Mitjavile

2023

- 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)



Mitjavile, nom de légende du Bordelais...

Le nom de Mitjavile rayonne sous 4 crus : **Tertre Roteboeuf** (Saint Emilion Grand Cru), **Roc de Cambes** (Côtes de Bourg) et **Domaine de Cambes** (Bordeaux) où le père François Mitjavile œuvre avec sa fille Nina, et le **Domaine de l'Aurage** (Castillon Côtes de Bordeaux) où Louis, dit "Loulou", perpétue le savoir-faire familial.

Le talent de chaque membre de la famille opère au-delà de l'appellation, si prestigieuse soit-elle. Réussir à valoriser un terroir en révélant tout son potentiel est un réel leitmotif que les Mitjavile s'emploient à appliquer chaque année, quels que soient les paramètres. C'est d'ailleurs de **performance** dont il est question ici !

Réaliser des prouesses **en jouant sur tous les paramètres** : aléas du climat, taille particulière de la vigne, sélection de l'ensemble des grains à parfaite maturation, défi de réussir les assemblages dès le pressurage, choix méticuleux des fûts pour soigner l'élevage... étape essentielle pour produire de grands vins !

Le fruit d'un travail constant d'observation et d'une mûre réflexion sur le terroir : Un terrain de jeu où chacun excelle dans l'interprétation **du Merlot, le cépage de prédilection de la famille**. Poussés à maturité avant la récolte, les baies sont la matière première du processus d'une véritable alchimie avec le terroir. Chacun a la rare faculté de mettre tout son talent à l'expression d'un millésime. Le but étant d'obtenir **une puissance tannique pour créer un vin d'élevage qui peut se boire tôt sans forcément être vieilli en cave**.

Une performance renouvelée sur chaque parcelle et pour chaque millésime mais qui **ne rompt pas pour autant avec un style classique** de vinification. Indéniablement un talent qui coule dans les veines de la famille Mitjavile, toutes générations confondues et cela fait 45 ans que ça dure !

Un style reconnaissable : précision des jus, trame tannique unique, opulence de la matière, élevage méticuleux,... des vins qui flirtent avec les plus Grands Crus sans figurer sur la liste du classement bordelais !

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 5 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. MIT2301	Rouge	2020	75 cl	42,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (95 %) et de Carbernet France (5 %). 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. Un élevage de ± 2 ans en barriques de chêne neuf confère au nez des arômes de cerise, de mûre et de café. 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. De la haute couture dans un style moderne.

Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. MIT2302	Rouge	2021	75 cl	48,50 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Offre Primeurs

Assemblage de Merlot (75 %) et de Cabernet Franc (25 %). 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 2021 se montre particulièrement frais avec un nez de fruits mûrs et d'épices où s'entremêlent quelques notes de grains de café torréfiés. Grâce à sa matière veloutée, le plaisir se prolonge en bouche d'où jaillit un fruit croquant, juteux et 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. MIT2303	Rouge	2020	75 cl	69,50 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %) et de Cabernet Franc (20 %). Sur ce millésime également, pas de doute possible : le « style Mitjavile » est reconnaissable par la profonde maturité du fruit et par les arômes de grains de café et de tabac. Ce 2020 dévoile au nez des arômes encore plus fins qu'à son habitude, marqués par des notes de fruits noirs macérés, de sous-bois, de cèdre et de 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, en dégustation à l'aveugle, surpasserait bon nombre de Saint-Émilions Grand Crus Classés.

Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. MIT2304	Rouge	2019	75 cl	73,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (65 %) et de Cabernet Franc (35 %). Ce millésime 2019 est un exemple parfait de l'excellence du travail de la famille Mitjavile. Sous une robe d'un rouge profond aux reflets violets, le nez très expressif exhale des arômes intenses de fruits noirs (cerise, mûre). Grâce à une approche très riche et moderne du vin, entre maturité du fruit et élevage prenant, la bouche est impressionnante, concentrée et puissante, bien encadrée par un boisé ambitieux et des tanins virils mais soyeux. La finale est tout simplement surprenante de longueur, parfaitement équilibrée et pleine de fraîcheur. Une véritable pépite qui surclasse les standards de sa « petite » appellation. Une magnifique bouteille qui vous offrira un souvenir inoubliable...

Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. MIT2305	Rouge	2021	75 cl	68,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Offre Primeurs

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... Avec ce nouveau millésime et comme toujours, nous nous trouvons face au style unique et inimitable de François Mitjavile : bouquet au magnifique éclat de fruits bien mûrs, marqué par des notes de baies rouges et noires avec une petite pointe d'épices. Après une attaque juteuse et friande, la bouche, harmonieuse et élégante, dévoile un fruit soyeux dans une belle fraîcheur qui s'étire dans une finale très fruitée. 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. MIT2306	Rouge	2020	75 cl	84,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (75 %), de Cabernet Sauvignon (20 %) 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. MIT2307	Rouge	2019	75 cl	89,90 €
--------------	-------	------	-------	----------------

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 !

Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. MIT2308	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 Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC



Réf. MIT2309	Rouge	2021	75 cl	189,00 €
--------------	-------	------	-------	-----------------

Offre Primeurs

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Franc (20 %). Un style bien à lui, hors normes. Les raisins ramassés au sommet de leur maturité, juste avant leur sénescence, font que ce Tertre Roteboeuf dispose d'arômes et de saveurs incomparables. La texture en bouche est savoureuse, sensuelle, satinée, avec une incroyable persistance et un équilibre irréprochable. Le charme à l'état pur. Ce Saint-Émilion grand cru est non classé, non parce qu'il ne le mérite pas mais bien par la pure volonté de son propriétaire de ne pas participer aux classements. Sa seule renommée lui suffit amplement.



Nos Partenaires

