



- Tertre Roteboeuf (Saint Emilion Grand Cru)
- 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 Mitjaville ?

**Rien de plus facile...**

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour **le Dimanche 10 Novembre**) :
  - par mail : [info@privinliege.be](mailto:info@privinliege.be)
  - par courrier : Privinliège SRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg
- Les vins devront être enlevés, à partir du 30 novembre, 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. MIT2401	Rouge	2022	75 cl	<b>41,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (95 %) et de Cabernet Franc (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 les contraintes du cahier des charges de l'appellation. Un élevage de +/- 1 an et demi en barriques de chêne neuf confère au nez des arômes de cassis, de mûre et de vanille. 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. MIT2402	Rouge	2022	75 cl	<b>52,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %) et de Cabernet Franc (20 %). 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 millésime 2022 est particulièrement réussi avec une belle fraîcheur et beaucoup de concentration. Le nez dévoile des arômes 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 délicieuse. Un vin pas comme les autres qui, sans aucun doute, est devenu un Bordeaux très recherché !

## Domaine de Cambes – Côtes de Bordeaux AOC



Réf. MIT2403	Rouge	2021	75 cl	<b>54,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

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 gourmand avec, au nez, des fragrances de cerises, de mûres, de gruë de cacao et de tabac. En bouche, la matière est dense et volumineuse, soutenue par des tanins robustes et une belle fraîcheur, qui se prolongent dans une finale longue et terreuse. Tout le talent de François Mitjavile dans cette cuvée, splendide ! Cette magnifique cuvée est concentrée, charnue avec beaucoup de fruit. Un Bordeaux, vraiment unique !

## Roc de Cambes – Côtes de Bourg AOC



Réf. MIT2404	Rouge	2022	75 cl	<b>72,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (80 %), de Cabernet Sauvignon (20 %). 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 : arômes de fruits rouges et noirs, de gousse de vanille, d'épices douces. Très concentrée, la bouche, d'un équilibre parfait, présente de beaux tanins qui s'étirent dans une finale fraîche, soyeuse et 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. MIT2405	Rouge	2021	75 cl	<b>74,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

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... 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. MIT2406	Rouge	2020	75 cl	<b>78,90 €</b>
--------------	-------	------	-------	----------------

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.

### Tertre Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC



Réf. MIT2407	Rouge	2022	75 cl	<b>219,00 €</b>
--------------	-------	------	-------	-----------------

Assemblage de Merlot (85 %), de Cabernet Franc (15 %). Issu d'un terroir remarquable exposé au sud/sud-est, ce Saint Emilion Grand Cru dispose d'un style unique, hors normes. Il dégage une impression de puissance brute et débridée qu'il est impossible de manquer. Du nez se dégagent une minéralité étonnante et des arômes de fruits rouges. Les raisins ramassés au sommet de leur maturité, juste avant leur sénescence, donnent naissance à ce Tertre Roteboeuf qui dévoile des arômes et des 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 pas 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. À oublier (si possible) un long moment dans le fond de votre cave pour que ce grand vin rouge vieillisse de nombreuses années.

### Tertre de Roteboeuf – Saint Emilion Grand Cru AOC



Réf. MIT2408	Rouge	2020	75 cl	<b>299,00 €</b>
--------------	-------	------	-------	-----------------

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. MIT2409	Rouge	2019	75 cl	<b>289,00 €</b>
--------------	-------	------	-------	-----------------

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,... ) et ce en bouteille de 75 cl et en Magnum.**

# Nos Partenaires

