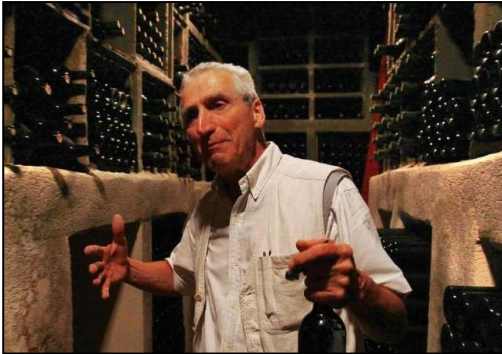


COTES DE BOURG 2017

Château Roc de Cambes



Situation : Les Mitjaville sont une grande famille vigneronne Bordelaise. Elle incarne les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, ils ont révolutionné l'image des grands Saint Emilion. Tout a commencé en 1987, lorsque Francois et Malou Mitjaville signe le premier millésime de *Tertre Roteboeuf* et déjà à cette époque le choc fut grand.

Dans un millésime délicat, nos deux passionnés n'ont qu'une idée : produire un vin de faibles rendements, taillé très sévèrement et signé par un élevage de grande dimension. On retrouve cette philosophie au château Roc de Cambes, acquit la même année par Francois Mitjaville. Quelque peu excentrée de Saint-Emilion, on le retrouve un peu plus au nord sur l'appellation Côtes de Bourg sur une bonne dizaine d'hectares.

Encépagement : 60% Merlot, 25% Cab.sauvignon, 10% Cab.franc, 5% Malbec.

Terroir : Argilo-calcaire et graves exposés sud en amphithéâtre.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026, voire plus dans de bonnes conditions.

Observations : Affichant ce style singulier qui lui est propre, resté jusqu'à présent inégalé, Roc de Cambes ne s'inscrit nullement dans la lignée des vins technologique actuellement fort en vogue. La régularité de millésime en millésime est impressionnante et force le respect. Une robe limpide, pure sur un rouge éclatant et brillant. Un nez franc, généreux, sur le fruit, doté d'une grande précision ; un équilibre de matière et de fraîcheur « haut de gamme », un élevage à peine dévoilé ; le décor est planté ! Tout comme Tertre Roteboeuf, Roc de Cambes défie les plus grands à l'aveugle... sans aucun complexe. Toujours irrésistible dans sa jeunesse du fait de sa somptueuse richesse, il bénéficie aussi d'un grand potentiel de garde. Une beauté explosive ! Un bijou signé François Mitjaville.

