

Oenoloog **MITJAVILE** : **Domaine de Cambes**, Bordeaux Supérieur
Roc de Cambes, Côtes de Bourg



Monsieur Francois MITJAVILE

Tot François Mitjavile huwde in 1971 met Meloute, had hij nog geen directe binding met de wereld van de wijn. Mitjavile en z'n vrouw leefden en werkten immers te Parijs : hij had een nine-to-five job in een familiaal bedrijf, zij werkte voor een persagentschap.

Af en toe bezochten ze wel hun neven in St. Emilion, op Château Bellefond-Belcier. Na de dood van Miloute's vader, Emile Girard, in 1961, huurden deze neven wel diens voormalige wijngaard « Le Tertre », ongeveer 5,6 ha groot te Saint-Laurent-des-Combes. Maar de wijn hiervan vinifieerden ze op Ch. Bellefond-Belcier.

François Mitjavile was een intelligent man met een groot enthousiasme, maar een individualist en zodanig niet te best geschikt om voor een baas te werken.

Daarom veranderde hij radicaal z'n leven : hij en z'n vrouw trokken naar Bordeaux en namen de erfenis van de wijngaard terug in eigen handen.

Om het « wijnvak » te leren, volgde hij stage op Château Figeac van 1975 tot 1977.

Om zijn wijngaard van andere gelijknamige te onderscheiden, voegde hij bij « Le Tertre » de naam « Rôteboeuf » aan toe, genoemd naar een nabije heuvel.

Mitjavile heeft dan een paar jaar moeten werken en vechten om erkenning en bekendheid te verwerven voor de kwaliteitsvolle wijnen, waar hij naar streeft. In 1985 behaalde hij die erkenning met z'n « Le Tertre Rôteboeuf 1982 » na een blinde degustatie voor het Franse magazine « Que Choisir ». Hij verwierf die bekendheid omwille van z'n toen nog revolutionaire technieken, die de dag van vandaag praktisch allemaal standaard gangbaar zijn.

Eens « Ch. Le Tertre Rôteboeuf, St. Emilion Grand Cru » voldoende bekend was, wou Mitjavile uitbreiden. Hij deed dit niet in St. Emilion, maar een vriend van hem, die in Singapore verbleef, bood hem diens wijngaard in de Côtes de Bourg aan. Mitjavile zag hier enorme mogelijkheden en kocht dit domein van 14 ha aan in 1988 voor z'n Roc de Cambes en Domaine de Cambes.

Mitjavile hecht heel veel belang aan de fruitigheid en de aroma's, en dus niet alleen maar aan een juiste verhouding tannines en aciditeit. Hij opteert ook voor een lage opbrengst, soms minder dan 20hl/ha. Iedere wijn en ieder type fruit vraagt een aanpassing in het productieproces en voor de wijnen van Ch. Le Tertre-Rôteboeuf (productie : 85.000 flessen) en Roc de Cambes is de werkwijze van Mitjavile ongeveer als volgt :

Eerst zorgen het gunstig submediterraan microklimaat en de leem-kalkbodem ervoor dat het fruit niet te snel rijpt. Mitjavile opteert voor een pluk bij een volle, maximale rijpheid van de druiven (= juist wanneer de pel van de druiven begint te « degraderen ») en dus voor een late oogst.

Na het kneuzen van de druiven perst hij nog niet, maar laat de gisting spontaan beginnen en de temperatuur van de most oplopen tot 30 à 35 °C .

Hij laat de druiven weken (macereren) gedurende 3 à 4 weken, waarbij de druivenkoek slechts éénmaal per dag handmatig met de most terug vermengd wordt (in tegenstelling tot de Bordelese gewoonte van 3 à 4 maal per dag).

Daarna volgt de malolactische gisting soms in cuves, soms in eiken vaten, alvorens te persen. Na het persen worden pers- en afvloeiwijn verenigd en kan de rijping beginnen op nieuwe eikenhouten vaten, die zorgvuldig geselecteerd worden op basis van de kwaliteit van het eikenhout, en niet zozeer op basis van plaats van afkomst. Gedurende de eerste 6 maanden worden deze vaten wekelijks bijgevuld (ouillage) om het wijnverlies dat optreedt door het ontgassen na de gisting en door opname in de nieuwe vaten, te compenseren.

In de maand maart wordt er voor het eerst wijn overgeheveld, nadien gebeurt dit driemaandelijks. In juni worden de vaten dan afgesloten om de toevoer van zuurstof te matigen.

Mitjavile verkiest een vatrijping van 18 tot 24 maanden, de eerste winter bij voorkeur bij een keldertemperatuur van 5 à 7 °C, 's zomers oplopend tot 20 à 22 °C , maar met zachte schommelingen en met regelmatige controle van en waakzaamheid voor vochtigheidsgraad, temperatuur in de kelders, de te vermijden bacteriën en vliegende insecten...

Ook het vrije zwavelgehalte mag niet dalen onder de 20 à 25 ml, zoniet loopt men het risico voor aroma's van paardenstal, paardenzweet (alhoewel sommigen dit de dag van vandaag wel appreciëren).

De lange opvoeding en rijping hebben uiteindelijk tot doel de wijn via een langzaam proces te stabiliseren zodat hij nog kan verbeteren op fles zonder risico op snel verval.

Hoe lang juist de wijn op vat blijft, verschilt van jaar tot jaar en hangt o.a. af van het smaakpatroon dat men wenst te bekomen i.v.m. bv fruitigheid... De datum van botteling is dus even belangrijk als alle vorige factoren. Alvorens te bottelen, verkiest Mitjavile een lichte eiwitfiltering om alle onzuiverheden uit de wijn te halen.

Roc de Cambes, Côtes de Bourg.

De « Côtes de Bourg » strekken zich uit over 3, op het zuiden gerichte opeenvolgende heuvels vanaf de Gironde. Roc de Cambes is gelegen op de eerste van deze 3 heuvels, op ongeveer 300 m ten oosten van de citadel van Bourg. Deze heuvel brengt de meest gereputeerde wijnen voort: de druiven rijpen hier het best want naast de zon ondergaan ze hier het meest de temperende invloed van de Gironde.

De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken op Roc de Cambes bedraagt ongeveer 37 jaar.

Druivensamenstelling : 60% Merlot

5% Malbec

25% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

Bodem : leem-kalk

Oppervlakte voor Roc de Cambes : 10 ha 30 a 37ca

Deze wijnen zijn bewaarwijnen.

Domaine de Cambes, Bordeaux Supérieur.

Sluit aan bij Roc de Cambes en is 3 ha 57 a groot.

Druivensamenstelling : ongeveer 30% Cabernet Franc

ongeveer 5% Malbec

ongeveer 65% Merlot

De wijnen zijn geconcentreerd, fruitig, vlezig en zeker soepelder dan die van Roc de Cambes.