



Producteur : Château Bujan

Couleur : Rouge

Appellation : Côtes de Bourg

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bordeaux

Nom du propriétaire : Pascal Meli

Géologie du sol : molasses du fronsadais (terres fortes, graves calcaires, crasses de fer)

Superficie : 15 ha

Encépagement : Merlot (65%) et Cabernet Franc (35%)

Élevage : élevage en fûts neufs (50%) et en fûts d'un vin

Aspect visuel : rubis clair

Aspect gustatif : La matière est gourmande, presque ronde... avec ce qu'il faut de densité et fraîcheur. Ce millésime devrait en surprendre plus d'un!

Aspect olfactif : Sur le fruit, légères notes de cuir et de tabac

Accord vin et mets : grillades ou plats mijotés (tajine, daube)

Conservation : 8 ans

Le domaine :

En 1987, Marielle et Pascal Méli sont séduits par cette propriété, répertoriée comme cru bourgeois à la fin du 19e siècle. Situé au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, le Château Bujan compte 17 hectares de vignes reposant sur des coteaux exposés au sud.

Vigneron d'exception, Pascal Méli donne toujours priorité à la finesse et à l'élégance du vin plutôt qu'à l'extraction massive. Bon an mal an, d'une qualité constante, son Château Bujan reçoit toujours l'éloge des critiques, et, quoiqu'abordable, il se conserve pendant plusieurs années en cave.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2021

I will repeat this yet again: the folks at Château Bujan always make a great wine. I have been drinking this cuvée for well over a decade and it's always excellent, no matter the quality of the vintage. Bordeaux in 2018 is proving to be a good one from the wines I have tasted, and this vintage of Bujan shows a touch more richness and depth than usual. The tannins are soft but still grip, the mid-palate is plush and the finish dynamic. This wine can age, and drinks really well now.

Grape varieties: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc.

Residual sugar: 2.1 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2025.

Food pairing ideas: lamb chops, lean and flavourful meats.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-may-14-2021>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Apr 2021

Quelle aubaine! Un très beau rouge provenant de l'appellation satellite Côtes de Bourg élaboré avec les cépages merlot (65%) et cabernet franc (35%). Superbe nez bien boisé (50% fûts neufs) offrant des notes de prunes mures, de fruits des champs de même qu'un effluve fumé discret. Un Bordeaux bien enrobé typique du millésime, qui demeure fidèle à son terroir. Certaine richesse, tendre acidité, solide structure et bon équilibre. Très bon rapport prix-plaisir et potentiel de garde (5 à 7 ans). Le contre-filet de boeuf simplement grillé créera l'harmonie recherchée.

<https://lesconseillersduvin.ca/chateau-bujan-2010-cotes-de-bourg/>