CÔTES DE BOURG

2019 · Rouge · France / Bordeaux

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 gustatif : Tanins sont assouplis par l'élevage. Le bois qui amène un profil aromatique (un peu rôti, un peu moka). Le merlot présente toujours une belle sucrosité. Bref, un style très en rondeur qui flirte avec des vins de climat plus chaud. Facile à boire dès maintenant.

Accord vin et mets : Grillades ou plats mijotés (tajine, daube).
Conservation : Boire dès maintenant d'ici 2025

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 :

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Comme toujours à l'ouverture, le vin de Pascal Méli porte la marque de l'élevage en fûts et déploie au nez des parfums soutenus de torréfaction. Laissez-lui quelques minutes dans le verre, et le fruit noir reprend ses droits. Le 2019, quoique particulièrement mûr et puissant, est un bel exemple de bordeaux de facture classique. Compact, un brin capiteux ; tanins dodus et fruit confit, ponctué de notes épicées en finale. Un bon achat à ce prix. À boire entre 2023 et 2027.

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, May 2022

Grand millésime
C'est toujours gratifiant de trouver un bordeaux abordable fait par des vignerons d'exception. Cette maison produit toujours d'excellents vins, mais l'exceptionnel millésime 2019 explique sans doute cette version encore plus riche et complexe. Très classique autant au nez qu'en bouche, il recèle des arômes de cèdre et de mine de crayon en parfaite symbiose avec ses notes de prune rouge, de cerise noire et de cacao. Exquis avec une bavette de bœuf. Château Bujan, Côtes de Bourg 2019, France, 22,45$.

https://veroniquecloutier.com/cuisine/5-vins-abordables-a-deguster-sans-attendre

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

Connaître ses classiques
Peu importe le champ d'expertise ou la discipline, connaître ses classiques est primordial. Cela vaut pour la musique, les arts visuels, le cinéma, la littérature… Rien ne nous oblige à les aimer. Les goûts et les couleurs, vous savez… mais pour se faire une tête, il faut les connaître, minimalement.
En matière de vin, Bordeaux est un classique. À juste titre. Pourtant, nombre de mes amis – qui s'intéressent au vin depuis une bonne quinzaine d'années et qui sont par ailleurs curieux de nature – m'ont récemment avoué n'avoir jamais vraiment goûté de vins de cette région majeure du vignoble français. Étonnant, non? Pas tant, quand on y regarde de plus près.
Les vins de Bordeaux ont la réputation d'être tanniques, puissants, parfois austères, souvent boisés, alors que la tendance des dernières décennies – chez les moins de 40 ans, du moins – est plutôt à la souplesse, à la légèreté, au fruit et aux vins de soif.
Cela dit, même si l'étoile des vins de Bordeaux brille moins qu'il y a 20 ans, leur qualité n'a connu aucun fléchissement. Au contraire, ils sont meilleurs que jamais, dans toutes les gammes de prix. La plupart sont aussi beaucoup moins boisés et plus accessibles en jeunesse qu'ils ne l'étaient jadis. Envie de les découvrir ou de les redécouvrir? En voici cinq de profils différents et autant d'options pour accompagner l'agneau pascal. Santé!
(…)
Bujan a toujours un profil aromatique bien distinctif, souvent marqué par les notes torréfiées du bois de chêne. En goûtant ce 2019 (superbe millésime!), on se dit toutefois qu'il a bien assez d'étoffe, de densité et de profondeur pour s'affiner en cave, le temps que les parfums boisés s'estompent. Beaucoup de corps, mais aucune dureté ni sécheresse, une chair fruitée mûre, pleine et rassasiante, et une longueur plus que respectable. À laisser dormir en cave jusqu'en 2025-2027; sinon, deux heures de carafe lui feront le plus grand bien.
France 13,5% - Vin rouge - 22,45$ - 2,2 g/L
Code SAQ: 862086

https://www.journaldemontreal.com/2022/04/15/connaitre-ses-classiques

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Mar 2022

Les amateurs de bons vins charnus et un peu boisés seront servis par ce bordeaux d'appellation Côtes-de-Bourg, qui est un classique du genre. Fait à partir de 65% merlot et de 35% cabernet-franc, qu'on a fait vieillir en partie dans des fûts de chêne neufs, on obtient un vin au fruité généreux, à la structure tannique bien présente et équilibrée par une bouche à l'enrobage velouté. Depuis novembre 2021, le vignoble est devenu la propriété de Benoit Poletto et Laurent Jonquière, amis d'enfance et passionnés de vins. Leur

objectif est de préserver le savoir-faire du Château et le caractère de ses cuvées. Je crois que c'est mission accomplie; le vin continue de nous plaire et c'est un très bon rapport qualité/prix. Ses notes de tabac, de torréfaction, de pruneaux, de chêne fumé, réchauffent l'âme et le cœur. En cette saison hivernale qui s'étire, gâtons-nous avec une bonne pièce de viande rouge grillée et une bouteille de Château Bujan.
Vin rouge, 750 ml
France, Bordeaux
Code SAQ: 862086
Prix: 22,45$

https://journalmetro.com/explorez/2788896/vins-et-plaisirs-faire-le-plein-denergie-et-de-reconfort/

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/

Decanter World Wine Awards 2022, Decanter.com, Dec 1969

Expressive nose showing dark plums, blackberries, licorice, leather, clove and vanilla. Solid, chunky and chewy on the palate. Classic.

https://awards.decanter.com/DWWA/2022/