CÔTES DE BOURG

2021 · Rouge · France / Bordeaux

Producteur : Château Bujan
SAQ (CCNP) : 862086
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 26.30 $

Appellation : Côtes de Bourg
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bordeaux
Nom du propriétaire : SCEA Château Bujan, cogéré par : laurent Jonquiere et Benoit Poletto, maître de chai Christophe Deguilhem et à la vigne Lahcen El Ganjhoui
Géologie du sol : Molasses du fronsadais (terres fortes, graves calcaires, crasses de fer).
Superficie : 15 ha
Encépagement : Merlot (75%), Cabernet Sauvignon (24%) et Cabernet Franc (1%)

Vinification : La vinification est effectuée pour 1/3 en barriques (1/3 neuve , 1/3 d'un vin et 1/3 de deux vins).
Élevage : Élevage en fûts neufs (50%) et en fûts d'un vin.

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

Le domaine :

En 1987, Marielle et Pascal Méli sont séduits par cette propriété, répertoriée comme cru bourgeois à la fin du 19e siècle. Vigneron d'exception, Pascal Méli avait toujours donné priorité à la finesse et à l'élégance du vin plutôt qu'à l'extraction massive.
Racheté en 2021 par le SCEA Château Bujan, le domaine est maintenant cogéré par les amis d'enfance Laurent Jonquiere et Benoit Poletto, qui furent séduit par Bujan au premier regard.
Bon an mal an, d'une qualité constante, le Château Bujan reçoit toujours l'éloge des critiques, et, quoiqu'abordable, il se conserve pendant plusieurs années en cave.
Situé au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, sur les coteaux de Gauriac, le Château Bujan, comptant 17 hectares de vignes, repose sur des coteaux exposés au sud. Les sols y sont composés de molasses du Fronsadais sur lesquelles se sont constitués des sols en surface extrêmement bigarrés, allant de terres très fortes à des graves calcaires en passant par des zones où la roche mère affleure et où abondent les crasses de fer.

Revue de presse :

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2023

Retour en force pour cet excellent bordeaux de la Rive-Droite de Bordeaux, composé surtout de merlot, auquel on ajoute un tiers de cabernet franc. Nez à la fois classique et séduisant de bleuet, de fraise mûre, de cuir et de tabac. Assez ample avec des tanins bien intégrés. Bonne persistance. Potentiel de garde intéressant. Tout ça pour moins de 25$!

https://www.journaldemontreal.com/2023/11/17/les-vins-coups-de-cur-dautomne

Alain Pérocheau, HippoVino!, Sep 2023

Château Bujan Côtes de Bourg 2020: vraiment bon ce vin rouge de Bordeaux de la rive droite fait surtout de merlot, complété par les deux cabernets. Un style assez classique où fruité et notes boisées vivent dans une belle harmonie, mais avec assez de fraîcheur, d'équilibre et un côté pimpant pour rejoindre bien des gens qui boudent le bordelais. Il a aussi une belle polyvalence à table, où il peut accompagner la plupart des grillades mais aussi fréquenter les pizzas avec bonheur. Pour 23,45$ vous en avez pour votre argent et il pourra aussi passer 3 à 5 ans dans votre cave sans souci.

https://www.hippovino.com/infos/hebdo/davantage-de-vins-a-petit-prix-a-la-saq-25-septembre-2023

Patrick Désy, Le Journal de Québec, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2023

Retour en force pour cet excellent bordeaux de la Rive droite élaboré surtout de merlot auquel on ajoute un tiers de cabernet-franc. Nez à la fois classique et aguicheur de bleuet, de fraise mûre, de cuir et de tabac. Assez ample avec des tanins bien intégrés. Bonne persistance. Potentiel de garde intéressant. Tout ça pour moins de 25$!

https://www.journaldemontreal.com/2023/07/29/cinq-autres-vins-pour-continuer-a-profiter-des-vacances

Natalie Richard, La Tribune, Jul 2023

Sublime nectar bordelais, d'une qualité constante et d'un rapport qualité-prix imbattable. Soyeuse et veloutée, sur des tannins fondus aux arômes grillés et vanillés, cette cuvée du millésime 2020 est composée à 75% de merlot, 24% de cabernet sauvignon et 1% de cabernet franc. À déguster en apéro avec des petits feuilletés et à table avec une bavette à l'échalote ou du canard. Bref, un classique prêt-à-boire et polyvalent qu'on devrait toujours avoir sous la main.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/07/27/six-rouges-pour-les-vacances-KBUENTCLG5EFPBSSOK2TXW7VLA/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jul 2023

Cépages: 75% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Code #: 862086
[...]
Alcool: 13,5%
Sucre: 2,4 gr/litre
Servir: 16-17° Celsius
Carafe: 20-30 min

À boire: 2023-2027
Provenance: échantillon reçu
"Situé au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, sur les coteaux de la commune de Gauriac, le Château Bujan, comptant 17 hectares de vignes, repose sur des coteaux exposés au sud", selon le site internet de l'agence qui le représente.
Le Château Bujan est répertorié comme cru bourgeois à la fin du XIXe siècle.
Cette propriété est acquise en 1987 et mise en valeur par le couple Marielle et Pascal Méli. Après 34 ans, ceux-ci la cédèrent en 2021 à deux amis d'enfance du Sud-Ouest, Laurent Jonquière et Benoît Poletto.
[...]
Les cépages cultivés sont principalement le Merlot, suivi du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc.
Notons que le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE3).
Le vin mentionné en rubrique est disponible au Québec depuis de nombreuses années. Pourtant de fort nombreuses personnes ignorent encore son existence.
Son prix de vente au Québec est fort avantageux, si l'on considère que cette cuvée est vendue près de 11 euros au domaine, soit 16,02$ CAN au moment d'écrire ces lignes.
Ce vin a bénéficié d'un élevage en barriques de chêne français, 50% neuves et 50% de seconde utilisation.
INVENTAIRE: au 13 juillet 2023, dans 90 succursales du Québec.
[Accord met et vin]
Filet d'autruche, sauce chasseur
[...]
Notes de dégustation:
On trouve parfois de belles pépites comme celle-ci dans les appellations satellites de Bordeaux.
Drapé d'une belle robe rubis soutenu parsemée de quelques reflets violines, ce vin propose un bouquet de parfums fruités évoquant la mûre, la cerise noire, la prune et le cassis, émaillés de subtiles notes tertiaires qui commencent déjà à poindre. La matière constituée de flaveurs de fruits mûrs est passablement fondue, créant une belle impression de finesse et d'élégance. Tout ça, à prix relativement raisonnable.
Dans quelques années, ce vin équilibré se rapprochera de l'harmonie tant recherchée par les palais bien formés.
Avec un tel profil, il vous sera facile de créer de judicieux accords avec la plupart des viandes grillées ou rôties, tel le bœuf, l'agneau, le canard et le gibier, tout en terminant la bouteille sur un fromage peu ou moyennement relevé.
[Accords met et vin]
Filet d'agneau, fleur de se, légumes, jus de cuisson
Rang des Isles
Fromagerie Médard

https://clubdgv.blogspot.com/2023/07/chateau-bujan-cotes-de-bourg-2020-france.html

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jul 2023

Cépages: 75% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Code #: 862086
Prix: 23,45$
Alcool: 13,5%
Sucre: 2,4 gr/litre
Servir: 16-17° Celsius
Carafe: 20-30 min

À boire: 2023-2027
[...]
"Situé au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, sur les coteaux de la commune de Gauriac, le Château Bujan, comptant 17 hectares de vignes, repose sur des coteaux exposés au sud", selon le site internet de l'agence qui le représente.
Le Château Bujan est répertorié comme cru bourgeois à la fin du XIXe siècle.
Cette propriété est acquise en 1987 et mise en valeur par le couple Marielle et Pascal Méli. Après 34 ans, ceux-ci la cédèrent en 2021 à deux amis d'enfance du Sud-Ouest, Laurent Jonquière et Benoît Poletto.
Les cépages cultivés sont principalement le Merlot, suivi du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc.
Notons que le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE3).
Le vin mentionné en rubrique est disponible au Québec depuis de nombreuses années. Pourtant de fort nombreuses personnes ignorent encore son existence.
Son prix de vente au Québec est fort avantageux, si l'on considère que cette cuvée est vendue près de 11 euros au domaine, soit 16,02$ CAN au moment d'écrire ces lignes.
Ce vin a bénéficié d'un élevage en barriques de chêne français, 50% neuves et 50% de seconde utilisation.
[...]
[Accord met et vin]
Filet d'autruche, sauce chasseur
Notes de dégustation:
On trouve parfois de belles pépites comme celle-ci dans les appellations satellites de Bordeaux.
Drapé d'une belle robe rubis soutenu parsemée de quelques reflets violines, ce vin propose un bouquet de parfums fruités évoquant la mûre, la cerise noire, la prune et le cassis, émaillés de subtiles notes tertiaires qui commencent déjà à poindre. La matière constituée de flaveurs de fruits mûrs est passablement fondue, créant une belle impression de finesse et d'élégance. Tout ça, à prix relativement raisonnable.
Dans quelques années, ce vin équilibré se rapprochera de l'harmonie tant recherchée par les palais bien formés.
Avec un tel profil, il vous sera facile de créer de judicieux accords avec la plupart des viandes grillées ou rôties, tel le bœuf, l'agneau, le canard et le gibier, tout en terminant la bouteille sur un fromage peu ou moyennement relevé.
[Accords met et vin]
Filet d'agneau, fleur de se, légumes, jus de cuisson
Rang des Isles Fromagerie Médard

https://clubdgv.blogspot.com/2023/07/chateau-bujan-cotes-de-bourg-2020-france.html

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/