CÔTES DE BOURG

2021 · Rouge · France / Bordeaux

Producteur : Château Bujan
SAQ (CCNP) : 862086
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 25.90 $

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.

Aspect gustatif : En bouche, il est charpenté, corsé et consistant.
Aspect olfactif : Nez expressif aux arômes de prunes noires, de mûres, de réglisse, de cuir, de clou de girofle et de vanille.

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