



CHATEAU BOUSCAUT

Le Château Bouscaut, Cru Classé de Graves rouge et blanc, parcourt les siècles avec panache !

Cette magnifique propriété de 50 hectares, s'étend rive gauche de la Garonne, au sud de Bordeaux sur l'appellation Pessac-Léognan. A Cadaujac, dans un écrin de verdure, l'imposante et harmonieuse bâtisse vous accueille au milieu des vignes, adossée à son parc aux chênes centenaires. Tradition et modernité s'accordent dans les chais et la salle de dégustation, et accueillent le public pour lui faire découvrir ses mille et une facettes.

DES ÉVÉNEMENTS QUI FONT DATE...

XVII^{ème} siècle : Naissance du vignoble... au cœur du berceau des vins de Bordeaux, sur la commune de Cadaujac.

Fin XIX^{ème} : Nouveau nom, nouvelle histoire
Le château Haut-Truchon adopte le nom du lieu-dit: Le Bouscaut. La famille Chabanneau restructure le vignoble et paysage le parc du Château «Le Bouscaut».

1925 : Château Bouscaut, un Château qui compte...
Victor Place et le Comte de Rivaud, nouveaux propriétaires, entreprennent d'importants travaux dont le drainage de l'ensemble du vignoble, la rénovation des chais, la transformation du château avec la surélévation du toit et l'ajout d'une tour. Bouscaut résonne alors de mille fêtes et accueille des hôtes illustres (Louis Jovet, Maurice Chevalier,...)

1929 : Château Valoux vient ajouter son joli vignoble à celui de Bouscaut.

1930- 1953 : Reconnaissances...

La Chambre d'Agriculture donne à Bouscaut le titre de « propriété modèle » pour la conduite de son vignoble. Le pur-sang "Château Bouscaut" gagne un grand prix de Maison Lafitte. Le Prix Château Bouscaut existe encore.

Bouscaut est nommé Cru Classé de Graves pour ses vins blancs et rouges en 1953 avec 16 autres Crus . Il y a seulement 6 Crus de Graves classés dans les deux couleurs.

1962 : Drame à Bouscaut

Un incendie détruit entièrement le château ... Les chais sont heureusement épargnés. L'architecte bordelais Michel Garros, rebâtit le château selon les mêmes plans.

1968 : Bouscaut est vendu par Victor Place à un groupe d'investisseurs des USA.

1979 : Lucien Lurton tombe sous le charme du vignoble et acquiert Bouscaut. Déjà propriétaire de Château Brane-Cantenac à Margaux dont il a hérité, Lucien Lurton a investi dans une dizaine de crus des meilleures appellations du Médoc, à Barsac et en Entre-deux-mers. Avec Bouscaut, ce vigneron passionné conquiert les Graves par la grande porte.



1987 : Création de l'Appellation Pessac-Léognan qui regroupe une soixantaine de Châteaux du nord des Graves dont tous les Crus Classés de Graves. Aujourd'hui l'appellation comprend plus de 1700 hectares.

1990 : Renovations du cuvier et du chai à barriques de rouge avec le concours de l'architecte Vincent Defos du Rau. Très moderne, le cuvier est l'un des premiers cuiviers circulaires de la région.

1992 : Passage de témoin au sein de la famille Lurton... Lucien Lurton confie les rênes de Bouscaut à sa fille Sophie Lurton. De nombreuses améliorations sont amenées progressivement au vignoble au cours de années 1990-2000 : hausse du palissage, travail du sol, nouveau matériel viticole, replantations,...

1997 : Valeur ajoutée...

Sophie Lurton épouse Laurent Cogombles. Ingénieur agronome, il vient naturellement travailler à ses côtés.

1998 : naissance d'un second vin...

Le second vin de Château Bouscaut, fait son apparition sous le nom de la Flamme de Bouscaut, il est rebaptisé Les Chênes de Bouscaut en 2004 pour le blanc et en 2005 pour le rouge.

1999 : Pièce rapportée...

Le Château Lamothe-Bouscaut, 9 hectares à Cadaujac, entre dans le giron de Château Bouscaut. Renaissance de cru de Pessac-Léognan.

2001 : Changement de look ...

L'étiquette de Bouscaut trouve un style plus intemporel... transformation réussie !

2005 : Un rôle titre...

Laurent Cogombles est élu Président du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan

2010 : Naissance d'un chai haute couture...

L'architecte Arnaud Boulain, mène les travaux d'un nouveau chai à barriques de 400m2 ainsi que la rénovation complète des installations.

Habillé de douelles de barriques, ce chai, aussi esthétique que fonctionnel, témoigne de l'esprit maison : sobriété, efficacité et esthétisme avec une réelle préoccupation pour l'environnement.

2011 : Bouscaut s'ouvre à l'oenotourisme...

Le Château ouvre grand ses portes au public et propose des ateliers gastronomiques et oenologiques à tous les curieux et les passionnés.

2013 : Un titre envié... et un nouveau gîte

Le Château Bouscaut reçoit le titre Best of d'Or des Best of Wine Tourism pour son activité oenotouristique.

Le Château Valoux devient gîte: cette belle chartreuse en pierres blondes, à l'esprit ancien, accueille jusqu'à dix personnes pour 'mener la vie de Château' au coeur des vignes de Pessac-Léognan.

2014 : L'art des accords ...

Aurélien Crosato, disciple de Michel Bras et étoile montante de Bordeaux en son restaurant du Soléna, imagine une recette pour chaque millésime récent de Château Bouscaut rouge et blanc. Un livret recette est édité pour l'occasion.

2015 : L'aventure des accords continue avec l'élaboration de bœufs pour les rouges et blancs de la propriété.

Une série limitée est éditée en 50cl : le Sémillon de Bouscaut 2015 et le Malbec de Bouscaut 2014. Une chaudière à bois est mise en service pour l'ensemble de la propriété.



LES VINS DE BOUSCAUT

FRUIT DE LA TERRE ET DU TRAVAIL DES HOMMES

Retour aux origines : c'est bien de la terre que naît toute l'histoire de Bouscay ! Le vignoble historique est une croupe argilo-graveleuse qui a été remembrée au cours des siècles; c'est là notre atout principal. Les secteurs les plus calcaires sont consacrés aux cépages blancs ainsi qu'au Merlot.

Les 8 hectares de vignes blanches se répartissent équitablement entre Sémillon et Sauvignon blanc : la place du sémillon qui inclut une parcelle très ancienne est singulière à Bouscay.

Les cépages rouges qui couvrent 34 hectares sont le Merlot et le Cabernet Sauvignon à égalité, auxquels s'adjoint une pointe de Malbec.

Les vendanges des blancs ouvrent le bal début septembre avec les Sauvignons blancs puis les Sémillons. Une fois égrappé et foulé, le raisin subit une macération puis un débourbage partiel, le jus est mis en barrique de chêne dont 40% sont neuves. Il y demeure jusqu'à la mise en bouteilles un an plus tard. Les lies sont remises en suspension régulièrement par le bâtonnage qui fait naître des vins complexes d'une belle longévité.

Les raisins rouges, se ramassent entre mi-septembre et mi-octobre: d'abord le Merlot puis le Cabernet Sauvignon. Ils sont vinifiés en cuves inox ou petites cuves béton. Après la fermentation malolactique, le vin vieillit deux ans en fûts de chêne neufs pour

un tiers. Nos vins rouges sont généralement dotés d'une belle trame tannique.

Les Chênes de Bouscay est le second vin de Bouscay. Nous avons aussi en Pessac-Léognan le Château Lamothe-Bouscay et le Château Valoux où nous produisons aussi blanc et rouge. Nous vinifions parfois du rosé de saignée issu de Cabernet Sauvignon.

À Bouscay, si nos installations sont performantes, c'est sur les hommes que nous misons d'abord! Avec, comme acteurs principaux, les vignerons qui interviennent de la plantation d'une parcelle jusqu'à la récolte de raisins dont la concentration et la maturité conditionnent la production de grands vins, charge ensuite aux vinificateurs de transformer l'essai avec rigueur et finesse.

Le nouveau challenge de notre équipe est de s'inscrire dans la protection de notre planète; nous sommes très attentifs au bilan carbone, nous utilisons une énergie biomasse pour le chauffage de l'ensemble des bâtiments. Nous sommes en marche vers une certification en qualité environnementale. À noter que nous ne nous orientons pas vers une viticulture biologique, conscients des limites que comporte une telle orientation comme notamment la quantité de cuivre qui s'accumule dans le sol.



LE VIN D'ÉMOTION...

Bouscaut est un lieu qui charme d'emblée le visiteur. Cet attrait se retrouve dans les vins qui y sont élaborés. Voici pour chaque millésime un florilège de commentaires signés de dégustateurs reconnus:

BOUSCAUT BLANC 2000

« S'est révélé à la garde, avec de la race » ***(*) Excellent en 2007 RVF (Le guide d'achat des Crus 2006)

BOUSCAUT BLANC 2001

« Robe dorée joli nez sur des notes fumées et d'agrumes confits, et une bouche riche, dense, d'un beau volume : 2001 impressionne par son gras et sa carrure, et se montre à la fois opulent et équilibré. » RVF HS N°7

BOUSCAUT BLANC 2002

« Buis, floral, note amande grillée, bouche ample, vive, bien fraîche, pêche blanche, beau fruit qui s'exprime longtemps, bon équilibre. A boire entre 2006 et 2016 ». Notes de dégustation Estève&Dupont Le Point

BOUSCAUT BLANC 2003

« Ce cru constitue une bonne surprise de la dégustation. Il s'est complexifié avec son élevage. Le nez va sur des

épices douces et la bouche se montre savoureuse, pleine et de très belle longueur. C'est complet, fruité et finement boisé, avec une finale assez éclatante. Il va vers une agréable évolution. » La Revue des Vins de France – sept.06

BOUSCAUT BLANC 2004

DECANTER AWARD : RECOMMENDED *** « Net, mûr et précis, arômes de pamplemousse et nectarine. Fruits présents en bouche avec cette maturité qui donne un équilibre parfait. Vraiment extra. A boire entre 2007 et 2015. » (Decanter – 2005)

BOUSCAUT BLANC 2005

« Un nez de fine vanille et de citron. Fruit doux et charpente moyenne. Frais, avec une bonne acidité et un bon équilibre. A boire entre 2008 et 2016 (*****)» Decanter.com »



BOUSCAUT BLANC 2006

« Beau nez intense, floral, de sauvignon mûr, poire et pêche blanche, églantine. Bouche équilibrée, de la fraîcheur et de la délicatesse, un vin long, fin et délicieux. 2010-2022» .Les Carnets de dégustation de JC Estève

BOUSCAUT BLANC 2007

"J'aime les arômes de fruits exotiques combinés au nez citronnés du nez et du palais, avec un minéralité sous-jacente. La bouche est à la fois pleine et riche avec une belle fraîcheur et vivacité." James Suckling-Wine Spectator

BOUSCAUT BLANC 2008

Grande Réussite «Un 2008 très réussi, assez exubérant, tant au nez qu'en bouche, savoureux, gras, long et doté d'une belle fraîcheur.» RVF

BOUSCAUT BLANC 2009

« Bon fruit presque variétal, beurre, bouche fruitée, filante, goûteuse. Le boisé est très discret et laisse la place aux fruits blancs, des notes de poire en finale, bouche vive, riche. O :2013 » Le Point.

BOUSCAUT BLANC 2010

"De beaux arômes de fruits citronnés vraiment élégants, mûr, complexe et avec une finale pleine de précision". Roger VOOS-Wine Enthusiast

BOUSCAUT BLANC 2011

"Ce vin est riche, avec de belles notes de citron Meyer crémeux, noix de macadamia, asperges blanches, amandes amères et paraffine qui demandent à se fondre. Un festival de saveurs en finale. Il sera grand lorsqu'il aura pris toute sa place." James Suckling

BOUSCAUT BLANC 2012

"Fleurs blanches et acidité tendue de pamplemousse, parfaitement équilibré entre maturité et minéralité, une réussite pour ce Château entre classicisme et classe. A boire entre 2014 et 2020." Steven Spurrier

BOUSCAUT BLANC 2013

« Salin et très fin, belle énergie, beau style, long.» Bettane et Desseauve

BOUSCAUT BLANC 2014

"Fruité et bien mûr au nez avec une bouche qui est généreuse, directe et intense. Cette ,propriété produit des blancs de plus en plus réussis avec une belle densité de parfums, une belle maturité associée à une belle fraîcheur". Jeanny Cho lee - Le Pan

LES VINS ROUGES



BOUSCAUT ROUGE 1990

« Un beau nez de fruits rouges avec des arômes fumés. En bouche il est concentré, très long, élégant et rempli de distinction avec un superbe équilibre » ***** (Decanter AWARD)

BOUSCAUT ROUGE 1997

« Le Château Bouscaut a réussi un beau vin dans le millésime jaloux 1997, un vin aux notes fruitées prononcées (cerise et kirsh), épicé, agréable à boire » C. François

BOUSCAUT ROUGE 1998

« Le 1998 offre une robe pourpre rubis aux reflets framboise. Nez fondu et agréable, aux arômes de fruits frais et aux notes florales importantes. Pas très puissante, la bouche est cependant veloutée, charnue, possède de fins tannins. *** » RVF septembre 2001

BOUSCAUT ROUGE 1999

« La robe est très dense, bleutée aux bords. Le nez est complexe, presque rôti, fraîchement fruité et discrètement fumé. Une très belle matière se manifeste en bouche, avec densité et fraîcheur dans les sensations. Ce vin a beaucoup d'allonge et d'élégance, et réussit à générer complexité sans basculer dans un excès d'extraction. Excellent. David Cobbold

BOUSCAUT ROUGE 2000

« Robe particulièrement dense, nez d'une grande délicatesse et suavité, développant de beaux arômes de framboise, mûre, boisé fumé et épices tendres ; on perçoit une très belle attaque en bouche, avec du gras et du soyeux, puis la finale solide et longue laisse entrevoir un très grand potentiel. ***(*) » Guide Hubert 2003 Hélène Durand

BOUSCAUT ROUGE 2001

« Il y a un fond presque minéral dans ce vin très accompli, qui révèle des fruits mûrs et aucun excès. La finale fait preuve d'un bel équilibre malgré la puissance naturelle due au millésime. » (David Cobbold)

BOUSCAUT ROUGE 2002

« Une note de fruits exotiques au nez, mangue peut être, puis salade de fruits rouges que l'on retrouve en bouche portée par un tannin délicat et ferme. Bonne longueur, beaucoup de finesse. A boire dès 2006 et à garder 12 ans. » J. Dupont – Le point

BOUSCAUT ROUGE 2003

"De beaux arômes de prune, groseille and viande qui se retrouvent au palais dont la puissance, associée à des tannins souples et fermes se termine sur une longue finale pleine de fruit. Un vin très séduisant." A boire après 2009 James Suckling –Wine Spectator.



BOUSCAUT ROUGE 2004

« Dans l'élaboration de ce millésime, les différents cépages récoltés ont été d'une maturité parfaite et les raisins sains et riches en matière ont donné l'un des plus beaux millésimes de Bouscaut que j'ai eu l'occasion de déguster jusqu'à présent... Couleur très profonde... exquise expression aromatique. En bouche, l'on y trouve rondeur et volume, notes de fruits noirs, de violettes et d'épices... souplesse et concentration ainsi qu'une parfaite harmonie qui déploie en finale des Assurément nous sommes en présence d'un grand vin, très bien fait. Le Courrier Vinicole

BOUSCAUT ROUGE 2005

"Belle densité de fruits noirs, élégant, avec un fruit doux et plein et des tannins fermes." J.Lawther- Decanter

BOUSCAUT ROUGE 2006

"Des arômes complexes et subtiles de viande, sous-bois, fruits rouges et tabac. Bouche pleine avec des tannins soyeux et un joli fruit. Ce n'est pas un vin opulent mais il est équilibré et chaque chose y est à sa place." James Suckling

BOUSCAUT ROUGE 2007

'Équilibré et bien fruité. La RVF'

BOUSCAUT ROUGE 2008

"Un bouquet subtil associant le cassis, la mûre et les fleurs. Belle intensité, fruité, avec des tannins serrés et un boisé bien intégré. Tendru, doux, raffiné et frais avec une finale longue, douce et épicée. A boire entre 2012 et 2018.DECANTER

BOUSCAUT ROUGE 2009

The nose is quite firm at first but opens out with lots of black cherry and cassis. The fruit feels ripe the palate has richness of flavour and although the mid tannins are firm there is lots of sweet blackcurrant a hint of liquorice

and chocolate at the back giving richness on the finish. INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

BOUSCAUT ROUGE 2010

"Un vin vraiment pulpeux, doté à la fois d'une belle maturité et de fraîcheur. Une couleur presque noire. Un palais nerveux qui va se faire avec le temps. Fruit suave et frais. Très goûteux. A boire entre 2020 et 2035." Jancis Robinson.

BOUSCAUT ROUGE 2011

Coup de coeur ! Robe colorée et intense, fruits noirs et rouges, épices fines, attaque musclée, corps nerveux et puissants, tanins solides mais fins, profondeur et réserve. Beau potentiel. Bettane & Desseauve

BOUSCAUT ROUGE 2012

Classé n°1 à l'aveugle des vins de Pessac-Léognan Quel nez superbe, avec ses notes de cèdre et de fruits rouges très pures ! La bouche suit le même tempo, fraîche, élancée, harmonieuse, avec un tannin racé et des saveurs de fruits à noyau. Brillant et précis. Terre de vins

BOUSCAUT ROUGE 2013

Café, chocolat et beaucoup de fruits rouges. Une pureté délicieuse et une structure intéressante- juste ce qu'il faut de puissance tannique pour lui donner forme, mais sans dominer. Fumé, riche, parfumé, odorant. Encore une fois, cette légèreté du 2013 est vraiment particulière. A boire entre 2017 et 2030. (RH) in Jancis Robinson.

BOUSCAUT ROUGE 2014

"Beaucoup de tannins qui ne masquent pas le côté fruité et frais de ce vin aux parfums de groseille et de cassis. Il est à la fois vif et équilibré, plein de fraîcheur, avec une finale d'une délicieuse et vive fraîcheur." Roger Voos



OENOTOURISME

MENER LA VIE DE CHÂTEAU BOUSCAUT, C'EST POSSIBLE...

Car nous avons plaisir à dévoiler aux visiteurs nos secrets de fabrication à travers des ateliers de découverte ludiques et instructifs.

3 CLÉS POUR ENTRER DANS L'UNIVERS BOUSCAUT :

- **1** Je peux recevoir dans le Château mes amis, mon entreprise,... pour un déjeuner ou un dîner, élaboré par un chef en accord avec les vins du Château, une réunion de travail ou une conférence.

- **2** Les secrets de fabrication d'un Grand Cru Classé me sont dévoilés :

- Visite découverte du vignoble et des chais
- Atelier vigne & vin spécial vendanges : dégustation des baies de différents cépages rouges et des moûts de blancs (en phase de fermentation).
- Atelier découverte de la dégustation (inclut un atelier enfant).
- Atelier d'assemblage: merlot, cabernet-sauvignon et malbec sont dégustés puis assemblés par les participants sous la houlette d'un oenologue bordelais.

- Accord de Bouscaut blanc ou rouge avec des fromages spécifiquement sélectionnés pour chaque millésime.

- Pass- vin "Bordeaux Expériences" : Wine tour entre 4 Châteaux de la famille Lurton en Entre deux mers, Pessac-Léognan et à Margaux.

www.chateau-bouscaut.com

- **3** Je séjourne au milieu des vignes à Château Valoux, charmante chartreuse du XVIIème siècle lovée au coeur du vignoble de Pessac-Léognan et à deux pas de Château Bouscaut... Le gîte propose cinq vastes chambres et de belles pièces à vivre avec un grand jardin clos.

A trois quarts d'heures du Bassin d'Arcachon, à deux pas des Sources de Caudalie, et de la plupart des Grands Crus Classés de Graves, les activités n'y manquent pas. www.chateau-valoux.com