L'Avis des Professionnels

Guide Hachette des vins 2020 : Château Biston-Brillette 2016 : Intensité de la robe rubis, complexité du bouquet de fruits rouges mûrs, de moka et de vanille, puis volume et rondeur du palais jusqu'à une finale qui égrène les caudalies. Un remarquable ensemble qui allie potentiel et charme.

Grand Tasting L'Appli : Château Biston-Brillette 2017 (15.5) : Nez très raffiné joli fruit bien mûr, suaves notes florales, bouche charnue complète avec des tannins harmonieux et beaucoup de fraîcheur. Caractère et équilibre.

Primeurs 2017 : ***La sélection de Bernard Burtschy (88-89)*** **: Château Biston-Brillette 2017 :** La robe est sombre et le très joli nez est épicé. Le vin est dense avec de très beaux arômes, très élégant et long. Encore une réussite pour ce château qui est d'une régularité impressionnante. 3-8 ans.

Bettane + Desseauve (91-92) : Château Biston-Brillette 2016 : « Extrême délicatesse dans le fruit, délicieuses notes fleuries et minérales, bouche dans le même style aromatique, avec de la rondeur, des tannins soyeux et de la fraîcheur. Très racé. »

Gilbert & Gaillard 2020 : Château Biston-Brillette 2016 (92) : Robe sombre reflets rubis. Nez profond, très plaisant, notes de cerise mûre, de fruits à noyau, touche boisée discrète. La bouche combine expression, structure, fondu. Elle délivre les mêmes arômes précis. La finale affiche une réelle plénitude.

Le Point, ***Trophée jeunes vignerons indépendants, Jacques Dupont et Olivier Bompas*** **: Château Biston-Brillette 2016 :** Cerise, réglisse, souple, élégant, tanins fins racés, bon potentiel, élégant.

Guide Hachette des vins 2019, Château Biston-Brillette 2015 : S'annonçant par une belle robe grenat à reflets noirs, ce vin est encore dominé par le bois et ses tonalités torréfiées, mais il libère à l'aération des notes de fruits noirs. Le palais se révèle charnu, avec une bonne présence tannique.

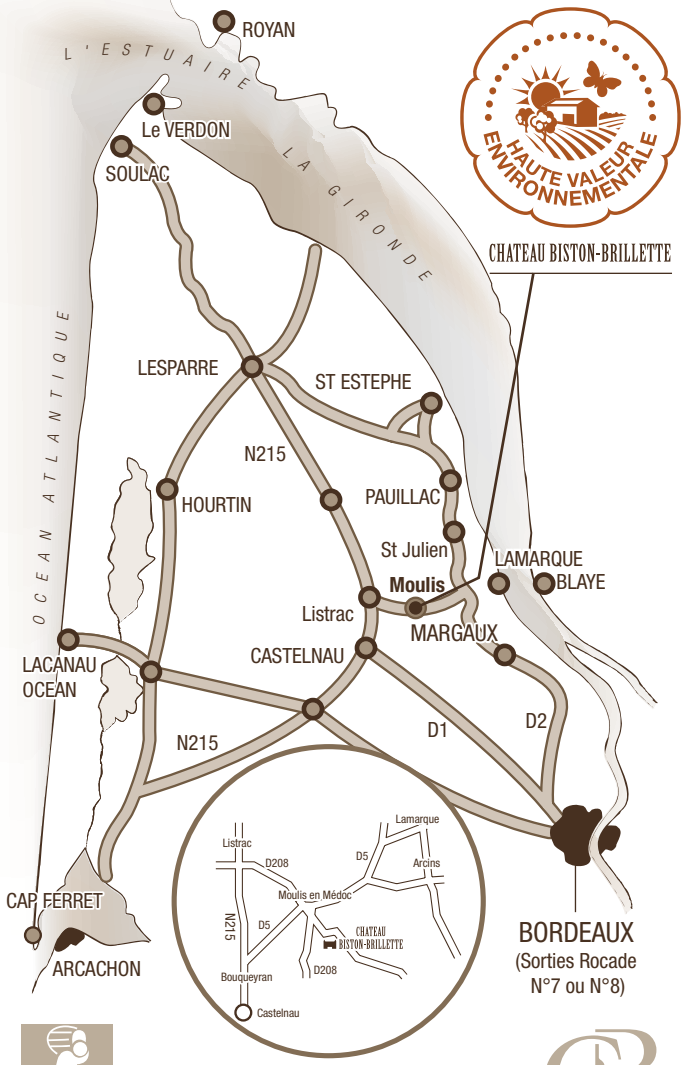
Le Figaro.fr Vin, ***la note de dégustation de la rédaction, 16/20*** **: Château Biston-Brillette 2015, 16/20** « Robe sombre. Joli nez épicé. Le vin est de bonne densité, souple, charmant. Le vin n'est pas sophistiqué, mais il est sincère, charmant. À acheter tous les ans. »

Guide Bettane + Desseauve 2018 : Propriété de vingt-six hectares de cabernet-sauvignon et de merlot sur un terroir graveleux et argilo-calcaire, au cœur de l'appellation Moulis, conduite soigneusement par les frères Barbarin. Des vins sincères, authentiques et charmeurs qui méritent notre attention. **Moulis 2016 : 15,5-16/20, Moulis 2014 : 16,5/20**

Guide Hubert 2017 'Ténor de l'année' : Château Biston-Brillette 2014 : « Parfaitement harmonieux et complexe le nez exprime des arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs, des notes de pivoine, résineux et tabac, la bouche est ample et généreuse, avec un beau grain de tannins, de la fraîcheur et de l'allonge. Harmonieux et très bon potentiel. »

Wine Enthusiast : Château Biston-Brillette 2016 (90) : This is a smoky, ripe wine with young new-wood flavors that will calm down. Ripe blackberry fruits that balance jammy Merlot and crisper, structured Cabernet Sauvignon are full of dark flavors with spice and considerable acidity to keep freshness at the end. Drink from 2022.

The Wine Doctor - Chris Kissack : Château Biston-Brillette 2016 (92) : A quite classic nose to this wine, of gravelly and dusty blackcurrant fruit. The palate shows a lightly perfumed character, with a full and supple presence through the middle and end. As it fades in the finish it feels supple, fresh, broad and charming, with an open and accessible character in the style of the vintage. Full and yet pure and defined, the length is filled with ripe and gentle tannins. Good.



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vigneron indépendant

CRU BOURGEOIS

CHATEAU BISTON-BRILLETTE

M. BARBARIN & FILS

91, ROUTE DE TIQUETORTE

PETIT POUJEAUX

33480 MOULIS EN MÉDOC

TEL : 05 56 58 22 86

contact@chateaubistonbrillette.com

chateaubistonbrillette.com

VISITES - DEGUSTATIONS - VENTES

du lundi au vendredi de 9H à 12H & de 14H à 18H, le samedi de 10H à 12H

Sur rendez-vous en dehors des horaires ci-dessus.

Fermé le samedi après-midi, dimanche et jours fériés.

CHÂTEAU BISTON-BRILLETTE, EARL AU CAPITAL DE 44 800 €

SIRET 379 231 525 00013 - RCS BORDEAUX B 379 231 525 - APE 0121Z

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

© Kymzo - Bordeaux Impression

L'origine du Château Biston-Brillette remonte au début du XIX siècle, lorsque M. Biston, propriétaire de quelques hectares de vignes sur la commune de Moulis, décide d'associer son nom au lieu-dit cadastral Brillette, afin de personnaliser sa production. Le domaine comptera une trentaine d'hectares dans les années 1860, puis sera ravagé par le phylloxera quelques années plus tard. Par la suite, plusieurs propriétaires se sont succédés jusqu'en 1930 où le vignoble est vendu séparément des terres et du château. M. Lagarde se porte alors acquéreur des 5 hectares de vignes du domaine. En 1963, le vignoble est repris par ses successeurs Christiane et Michel Barbarin. 25 ans plus tard, Serge & Jean-Paul, leurs enfants, reprennent le flambeau, Guillaume, le petit fils, rejoint l'exploitation en 2017. Soucieux du respect du produit, des lieux et des individus, le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale *(HVE3 depuis 2015)* et s'est engagé dans la démarche SME *(Système de Management Environnemental du vin de Bordeaux)* l'année suivante.

Aujourd'hui, la propriété compte 26 hectares de vignes produisant en moyenne 150 000 bouteilles de Moulis.

LE TERROIR du vignoble, constitué de sols graveleux pour moitié, est complété de terrains argilo-calcaires. Cette diversité confère aux vins finesse et complexité des graves, force et puissance des sols argilo-calcaires.

L'ENCÉPAGEMENT équilibré est composé des deux cépages rois du Médoc : merlot 50 % ; cabernet sauvignon 50 %.

LA VINIFICATION traditionnelle se déroule avec tout d'abord une attention particulière portée à l'état de la vendange effectuée au maximum de la maturité du raisin. Celui-ci est totalement éraflé avant la macération en cuves, sous contrôle thermique. Ce n'est qu'au bout de 2 à 3 semaines que le vin nouveau est tiré, ayant ainsi acquis sa structure et sa couleur.

L'ÉLEVAGE va permettre au vin de s'affiner et lui conférer ses aptitudes au vieillissement. Dans les 2 à 3 mois, suivant la récolte, nos vins sont assemblés puis déposés en fûts de chêne, dont 30 à 40 % sont renouvelés tous les ans. 12 à 15 mois de barrique sont nécessaires à la maturation. Les soutirages réguliers permettent l'épanouissement. On procède ensuite à la clarification ou collage avant la mise en bouteilles à la propriété.

Conseil de Conservation de nos Vins

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10 à 15° C de température), à l'abri de la lumière et de préférence dans une ambiance légèrement humide (Taux hygrométrie > 75 %).

Dégustation

Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après le transport. Décantez tous vos vins : 1 à 2 heures avant dégustation pour les plus jeunes, ½ heure à 1 heure pour les plus vieux. Servez-les entre 16 et 18° C. Le vieillissement naturel du vin peut laisser apparaître un dépôt au fond de vos bouteilles. Il s'agit d'un phénomène fréquent sans incidence sur la qualité des vins.

la Table & le Vin

Nos vins accompagnent traditionnellement, viandes rouges, volailles, gibiers, champignons et fromages. Ils feront merveille sur les poissons grillés. Jeunes et sur le fruit, ils se marient avec un foie gras de canard ou amuse-bouches à l'apéritif.

les Millésimes de CHATEAU BISTON-BRILLETTE

Millésime 2017
Robe bordeaux foncé brillante et lumineuse. Nez frais, au fruité intense, finement fumé et torréfié. Attaque souple en bouche, beau volume, tannins sphériques, finale persistante. Un vin complet, de bonne constitution, gourmand, ample et équilibré. De l'élégance et du caractère, une très jolie réussite. **Garde 8/10 ans.**

Millésime 2016
Belle parure sombre qui annonce un vin racé, frais, fruité et velouté. Le nez évoque les épices mêlées de fruits noirs sur un fond floral. Grande distinction et juste finesse en bouche. Finale soyeuse, élégante, gourmande, magnifique. À l'unanimité, une très grande année ! **Grande garde 12/20 ans.**

Millésime 2015
Robe profonde. Arômes intenses de fruits rouges et de baies épicées. Matière riche, délicate et savoureuse. Belle constitution. Les tannins présents s'arrondissent et tapissent le palais. La bouche est ronde, souple et veloutée. L'ensemble s'harmonise, il commence à s'ouvrir. Très beau millésime. **Garde 12/15 ans.**

Millésime 2014
Très jolie matière foncée, dense, aux reflets bleutés. Nez intensément fruité, souligné d'une touche fumée et torréfiée. Bouche pulpeuse, charnue, parfaitement équilibrée. Finale généreuse d'une belle longueur. La promesse d'une grande année. À boire maintenant, parfait sur les cinq prochaines années. **Garde 10/12 ans.**

Millésime 2013 (épuisé)
Belle parure. Nez de confiture de fruits rouges à la finale toastée. Bouche de bonne densité, souple et soyeuse. Structure en dentelle, légère et fine. Un joli vin, franc et délicat. À boire maintenant ou sur les deux prochaines années.

Millésime 2012 (épuisé)
Joli nez de fleurs et de fruits, rehaussé d'une touche boisée. Vin, complet, élégant, harmonieux. Un beau BB, à boire ou garder encore quelques années. **Garde 8/10 ans.**

Millésime 2011 (épuisé)
Nez frais, épicé et fumé. Attaque douce en bouche. Bonne finale, soyeuse et délicate. Parfait à boire. **Garde 8/10 ans**.

Millésime 2010 (épuisé)
Matière dense et pulpeuse. Nez floral, fin, et délicat. Bouche structurée, persistante. Délicieux maintenant. Réussite exceptionnelle. **Garde 15/20 ans.**

CHÂTEAU BISTON

Assemblage d'une sélection parcellaire de nature argilo-calcaire et des plus jeunes vignes du domaine. Cette cuvée ne cesse de s'affiner et connaît un joli succès auprès d'une clientèle exigeante et toujours plus nombreuse d'amateurs et de professionnels de la restauration. De la vendange à la mise en bouteilles, il bénéficie des mêmes soins que son aîné. D'une structure souple et délicate sa franchise fait l'unanimité, il est précoce et d'une bonne longévité. Parfait compagnon de table des moments simples et conviviaux il se révélera un bel allié en toutes circonstances pour accompagner entrées, charcuteries, grillades et fromages. **À boire dès 2 ans d'âge. Garde 4/6 ans.**

Plus d'infos sur chateaubistonbrillette.com

(Commentaires : Septembre 2019)