



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Présentation du vignoble

L'origine du Château Biston-Brillette remonte au début du XIX^e 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 acquéreur des 5 hectares de vignes du domaine. Depuis 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.

Terroir

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%

Vinification

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 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.



Présentation du vignoble

Vinification

Conseil de conservation de nos vins

Les Millésimes

La table et le vin

L'avis des professionnels





CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Vinification

L'élevage va permettre au vin de s'affiner et lui conférer ses aptitudes au vieillissement. Dans les 3 mois après 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%).

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.

Contact

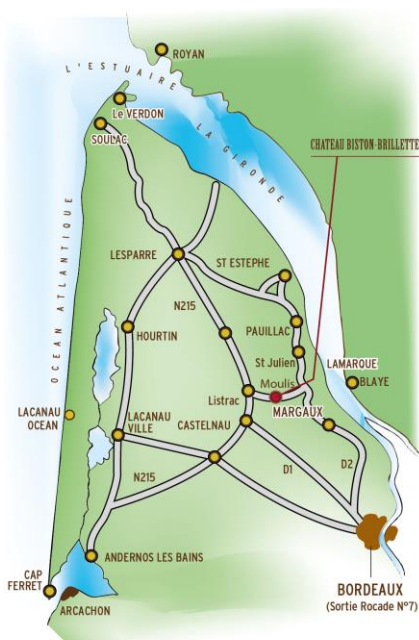
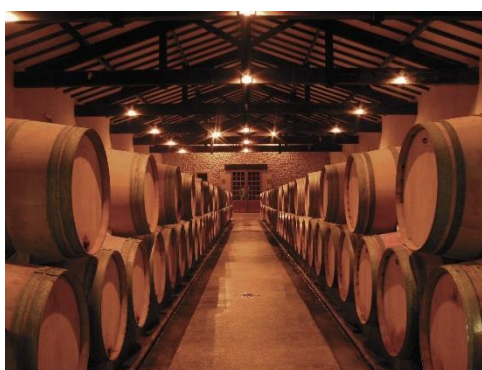
Château Biston-Brillette
91, route de Tiquetorte
33480 Moulis-en-Médoc France

Tél : (0)5 56 58 22 86
Fax : (0)5 56 58 13 16

Email : contact@chateaubistonbrillette.com
chateaubistonbrillette.com



VISITES - DEGUSTATIONS - VENTES
Du lundi au vendredi 9h/12h - 14h/18h, Samedi 10h/12h
Sur rendez-vous en dehors de ces horaires
Fermé samedi après-midi, dimanche et jours fériés





CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Les millésimes

2018 Remarquable millésime qui tient ses promesses : belle couleur sombre, nez intense de fruits noirs mûrs et confits avec une délicate touche toastée. Sucrosité et volume en bouche. Matière riche et juteuse, belle allure dans un style délié, rond et velouté. Une pure gourmandise à déguster par curiosité et conserver quelques années pour profiter de tout son potentiel.

Garde 10/15 ans.

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.

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

Grande garde 12/20 ans.

2015 (épuisé) : 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. Il s'ouvre et se livre. Très beau millésime.

Garde 12/15 ans.

2014 (épuisé) : 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. A boire maintenant, parfait sur les cinq prochaines années.

Garde 10/12 ans.

2013 (épuisé) : Un joli vin, franc et délicat. A terminer.

2012 (épuisé) : Vin, complet, élégant, harmonieux. A boire.

Garde 8/10 ans.

2011 (épuisé) : Parfait à boire. **Garde 8/10 ans.**

2010 (épuisé) : Dense, fin, délicat et structuré : Délicieux maintenant. Garde 15/20 ans. **Garde 15/20 ans.**



CHATEAU BISTON
MOULIS
Appellation Moulis Contrôlée

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. A boire dès 2 ans d'âge. Garde 4/6 ans



La table et 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 des amuse-bouches à l'apéritif.



L'AVIS DES PROFESSIONNELS

Le Point Spécial Primeurs

Château Biston-Brillette 2018 (14/20) : Fruits noirs, juteux, réglisse, bon fond de vin, tanins marqués mais fins.

Primeurs 2018 - La sélection de Bernard Burtschy

Château Biston-Brillette 2018 (90-91) : De robe noire, le vin se présente avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, souple, charmant, lisse, d'une belle longueur. Un vin superbe. Coup de cœur.

Gilbert & Gaillard

Château Biston-Brillette 2017 (90/100) : Robe aux reflets rubis. Nez boisé vanillé grillé élégant qui laisse le fruit s'exprimer (baies rouges et noires). Bouche pleine qui doit encore digérer son élevage. Le potentiel fruité est là mais attend encore son heure. Beaux tanins en finale.

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

Château Biston-Brillette 2017 (88-89) : 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.

Primeurs 2016 - La sélection de Bernard Burtschy

Château Biston-Brillette 2016 (16,5/20) : « La robe est sombre. Très beau nez de cassis. Le vin est dense, souple, belle matière, de la longueur, une belle réussite comme d'habitude. 3-12 ans. »

Bettane + Desseauve

Château Biston-Brillette 2016 (91-92) : « 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. »

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. »

Guide Gilbert & Gaillard 2019

Château Biston-Brillette 2015 (91) : « Robe rubis soutenu, nez profond, relativement fermé, quelques tonalités minérales, boisées, pierre à fusil. En bouche une belle attaque, un joli volume, des tanins fins. Le fruit prend le relais en milieu de bouche et la finale s'enrichit de tonalités de réglisse et d'épices persistantes. »

LE FIGARO.fr, La note de dégustation de Bernard Burtschy

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. »

Château Biston-Brillette 2014 (15,5/20) : « Un beau vin plein et dense, joli fruit. La viticulture probe du domaine fait merveille dans ce millésime. »

Bettane + Desseauve 2018

Propriété de vingt-six hectares de cabernet-sauvignon et de merlot sur un terroir graveleux et argilo-calcaire, au coeur 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. »

Guide Gault&Millau 2016

Château Biston-Brillette 2014 (15,5/20) : « Fruité, frais, élégamment cassis. Entrée juteuse, bouche plus tendue avec une acidité marquée mais une belle concentration qui laisse du fruit et une bonne densité. Dégustation avril 2015. »

Magazine Saveur, janvier 2016

Château Biston-Brillette 2013 : « Voici un Moulis très savoureux qui donne le change au petit salé aux lentilles et remplace avantageusement le pinot noir qu'on a l'habitude de servir avec ce plat. Désaltérant, ce rouge très équilibré, donne à cette cuisine classique et roborative une légèreté inattendue et bienvenue. »

Wine Enthusiast

Château Biston-Brillette 2015 (92): « Ripe, and densely textured, this wine shows an impressive, rich balance between fruit and tannins, with a dry core and broad black fruits that have great intensity. This wine, with 12 months in wood, conveys spice, concentration and excellent potential. Drink from 2024. »

James Suckling

Château Biston-Brillette 2015 (92): «Very attractive rich dark berries and plum aromas are nicely focused amid gently floral and fresh leafy aromas. The palate has an approachable, open-knit core of ripe, fleshy fruit. Really charming. Drink or hold. »

[Plus d'infos sur chateaubistonbrillette.com](http://chateaubistonbrillette.com)

