



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS



Présentation du vignoble

Vinification

Conseil de conservation de nos vins

Les Millésimes

La table et le vin

L'avis des professionnels



Présentation du vignoble

L'origine du Château Biston-Brillette remonte au début du XIXe 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.



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%).

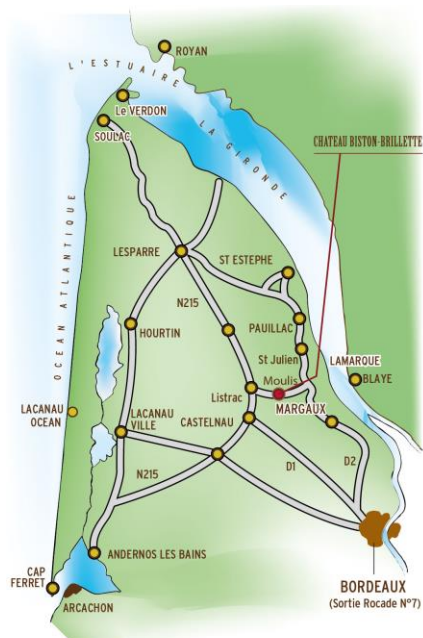
Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après le transport. Décantez tous vos vins : 1 à 2 heures avant dégustation pour les plus jeunes, ½ heure à 1 heure pour les plus vieux. Servez-les entre 16 et 18°C. Le vieillissement naturel du vin peut laisser apparaître un dépôt au fond de vos bouteilles. 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

2021 Couleur brillante, rubis intense. Au nez, les notes d'élevage sous-bois sont encore présentes et le caractère fruité commence à s'exprimer. La bouche est élégante, la matière riche, la finale est ronde et fondante. Ensemble parfaitement équilibré qui demande juste un peu de patience pour s'harmoniser. A boire dès 3 ou 4 ans, jusqu'à 7/8 ans.

2020 Jolie robe pourpre intense. Le vin est finement boisé et les arômes torréfiés se mêlent subtilement aux élégantes senteurs florales et fruitées de son bouquet. La bouche est harmonieuse, précise et la finale une véritable symphonie de fleurs, de fruits et d'épices. Extrêmement charmeur ! A boire dès 3 ou 4 ans d'âge sur 12/15 ans.

2019 Belle couleur bordeaux sombre, profonde, tirant sur le noir. Bouquet intensément fruité évoluant sur des arômes de moka et cacao torréfiés. Bouche serrée, franche, nette, puissante et élégante. Longue finale enveloppante et soyeuse. Une très belle bouteille dans une très grande année. Délicieux. A commencer et consommer sur 12/15 ans.

2018 Remarquable millésime : 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. Arrive à maturité, vous pouvez en profiter maintenant. Garde 10/15 ans.

2017 (épuisé) : Jolie robe bordeaux foncé brillante et lumineuse. Nez frais, fruité, fumé, suivi d'une attaque souple, ronde et délicate en bouche. Un vin complet, gourmand bien équilibré. Belle réussite à boire sur les 2 prochaines années.

2016 / 2015 / 2014 (épuisés) : Ces trois millésimes sont à maturité. À consommer maintenant, parfait sur les 5 à 8 prochaines années.

2013 / 2012 / 2011 (épuisés) : Vins à boire sans tarder.



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 : Château Biston Brillette 2018 (16) Coup de cœur : Nez délicat, prune, assez timide, bouche veloutée, fraîche, élégante, une structure tannique qui rappelle margaux, solide mais en finesse, joli retour sur des saveurs fruitées.

Prix plaisir Bettane + Desseauve : Château Biston Brillette 2020 (18) Médaille d'argent : Beau rouge de Bordeaux, au nez intense et net, souple, délié et très agréable en bouche. Le caractère aérien de sa finale lui donne une élégance certaine et universelle.

Gilbert & Gaillard : Château Biston Brillette 2020 (91) : Robe concentrée aux reflets violacés. Nez fin encadré d'un boisé racé. En bouche une dominante boisée de belle qualité qui apporte beaucoup de matière, le fruit est encore un peu en retrait mais l'ensemble s'avère très prometteur.

Vert de Vin : Château Biston Brillette 2019 (15.75 / 91-92) : Le nez est frais, racé et offre une petite intensité. On y retrouve des notes de mûre sauvage, de rose et plus légèrement de minéralité racée associées à des touches de griotte, de petites baies noires sauvages ainsi qu'à de fines pointes de zan et à une très discrète pointe de poivre noir. La bouche est fraîche, fruitée et offre une certaine gourmandise, une petite concentration ainsi qu'une fine crémosité. En bouche ce vin exprime des notes de cerise crémeuse, de cassis pulpeux et plus légèrement de myrtille juteuse associées à des touches de fraise, de badiane, à de fines pointes de muscade ainsi qu'à une très discrète pointe de minéralité racée et de graphite. Présence d'une subtile pointe de torrification en fin de bouche / fond.

Bernard Burtschy : Château Biston Brillette 2021 Primeurs (93-94) : Ce vin à la viticulture irréprochable se présente avec une robe grenat sombre et de beaux arômes d'une belle complexité. Le vin est charnu comme à son habitude avec une pointe de fraîcheur en plus, d'une qualité régulière.

Caractéristiques techniques. Cépages : 50 % cabernet-sauvignon et 50 % de merlot. Il est élevé avec 30 % de fûts neufs.

Guide Hachette des vins 2023: Château Biston Brillette 2019 (2*) : Se présentant dans une belle robe rubis, ce vin est aussi expressif par son bouquet, d'abord empyreumatique, puis ouvert sur des notes de fruits mûrs. On aime aussi son développement au palais, porté par des tanins à la fois serrés et soyeux. Sa longue finale encore un peu sévère appelle la garde. 2026-2032.

Concours des vins Elle à Table: Château Biston Brillette 2019 (médaille or 2022) : Ce Moulis en Médoc d'une robe sombre rubis apporte au nez une jolie palette de fruits rouges mûrs et épicés. En bouche, une explosion de saveurs tapisse le palais. Les tanins sont denses, fruités, souples et d'une belle longueur, ils allient harmonie et équilibre.

Terre de vins Primeurs 2021: Château Biston Brillette 2021 (92): Ce château progresse. Le nez est très aromatique, sur des touches de violette, de cassis, de caramel et de menthol. La bouche n'est pas en reste avec ses tanins fins qui jouent avec des saveurs de gelée de groseille et de cassis. Un vin caractérisé par son élégance, sa finesse et sa subtilité.

Bettane + Desseuve – Prix + Plaisir (médaille or 2022) : Château Biston Brillette 2019 : Au nez, une belle palette aromatique qui finit sur le floral et les épices douces. C'est un vin d'une certaine classe qui devrait se confirmer d'ici un ou deux ans. Bouche puissante, savoureuse et dense.

Guide Hachette des vins 2022: Château Biston Brillette 2018 (2*) : Ce fort joli vin, mi-merlot mi-cabernet sauvignon, se révèle discrètement mais finement bouqueté autour des fruits noirs. Il se montre suave et chaleureux en bouche étayé par des tanins soyeux et enrobés, et s'étire dans une longue et élégante finale fruitée. 2024-2030

Yves Beck Primeurs 2020: Château Biston Brillette 2020 (92-93) : Belle intensité du bouquet. Agréables notes de cassis, de poivre noir et de menthe. Caractère dense et juteux en bouche. Le vin a du corps, des tannins fins mais puissants et une structure acide qui confère du tempérament. Un vin gourmand, mordant et prêt à passer du temps en cave tout en étant accessible dans sa jeunesse.

Wine Enthusiast : Château Biston Brillette 2019 (91) : Barrel sample. The wine is dense with some firm tannins over luscious black fruits. It has the makings of a firm structure to go with the blackberry fruitiness. The crisp aftertaste helps reinforce the wine's aging potential.

Vinum Bordeaux Primeur 2018 : Château Biston-Brillette 2018 (15.5) : « Feinkörniges, geschmeidiges. Tannin, frisches. Fruchtiges finale bekömmlich, elegant. » (Tannin doux à grain fin. Finale fruitée élégante.)

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

