

L'avis des Professionnels

VertdeVin, Château Biston-Brillette 2022 Primeurs : « Le nez offre de la maturité et un côté épicé délicat. Le vin exprime les notes de griotte, de cassis, de confiture de myrtille, de cerise rouge, de fraise des bois, ainsi que des notes de réglisse, de poivre blanc, de crème de cassis, de vanille et de menthe au chocolat. La bouche est juteuse et soyeuse. On y retrouve les notes de prune noire fraîche, de mûre sauvage, de griotte, de fraise écrasée, ainsi que des touches rafraîchissantes de menthe séchée, de violette et de réglisse. Bon équilibre et de la tension. Fin de bouche acidulée, serrée et puissante ».

Yves Beck, Château Biston-Brillette 2022 Primeurs : « De bonne intensité, le bouquet de Biston-Brillette affiche des nuances florales et fruitées ainsi que des notes d'élevage. Ces dernières sont encore bien soulignées, mais néanmoins pas dominantes. Plutôt élané en attaque, le vin gagne en dimension le long du palais. Ses tanins sont veloutés et offrent une bonne assise tandis que la structure acide se charge de la fraîcheur en finale. Un vin fin, harmonieux qui demande à gagner en expression aromatique ».

La Revue du Vin de France, Château Biston-Brillette 2021 : « Raffiné et dense en bouche. Belle texture et élégance, avec des tanins fondus et une petite touche tonique en fin de bouche ».

Bernard Burtschy, Château Biston-Brillette 2021 Primeurs : « 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 ».

Terre de vins Primeurs 2021, Château Biston-Brillette 2021 : « 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 ».

La Revue du Vin de France, Château Biston-Brillette 2020 : « Un vin qui ne manque pas de race ni d'élégance. Bel équilibre et matière suave signent sa bouche qui termine sur une structure tannique fondue ».

Sud-Ouest, «La bouteille de l'été» : Château Biston-Brillette 2019 : « Ce millésime 2019 est à la hauteur de sa réputation : assemblage classique de merlot et de cabernet sauvignon, et un an d'élevage en barrique. Un vin charnu, avec une fraîcheur bienvenue. Structure et finesse dansent ici ensemble. Ce vin peut vieillir une dizaine d'années. Brochettes de poulet, rôti de porc ou côtes d'agneau le mettront en valeur ».

Guide Hachette des Vins 2023, Château Biston-Brillette 2019 :** « 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 ».

Le Point, Château Biston-Brillette 2018 - 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 ».

Decanter, Château Biston-Brillette 2019 : « Dried herbs, flowers, mint and blackcurrants on the nose -fragrant exotic spices and some subtle toastiness. High-toned, softly chewy and lean - a combination of ripe fruit, salty tannins and a chalky undertone. Unfussy and bright with high acidity and juicy red berry fruit. I like the licks of mint and wet stone ».



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

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 17H.
Sur rendez-vous le samedi matin.

CHATEAU BISTON-BRILLETTE, SARL AU CAPITAL DE 44 800 €
SIRET 379 231 525 00013 - RCS BORDEAUX B 379 231 525 - APE 4634Z

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

© Kymoz - Imprimerie Pojal

L'origine du Château Biston-Brillette remonte au début du XIX^{ème} 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. En 1963, le vignoble est repris par Christiane et Michel Barbarin. 25 ans plus tard, Serge & Jean-Paul, leurs enfants, reprennent le flambeau. Puis en 2024, ils cèdent leur domaine au Château de Malleret, propriété viticole située au Pian-Médoc et gérée par Paul Bordes. Ce domaine familial, depuis 1850, est animé du même esprit que la famille Barbarin. Et pour parfaire cette continuité, Guillaume Barbarin, fils de Jean-Paul, a pris en charge la partie vigne et chai. 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.



Guillaume Barbarin
Responsable Vigne & Chai

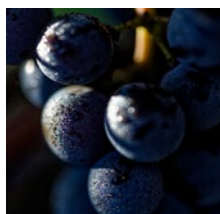
Paul Bordes
Gérant

Kevin Gaillard
Directeur Technique

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.



Conservation

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 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 amuse-bouches à l'apéritif.



Les Millésimes CHATEAU BISTON-BRILLETTE

Millésime 2023

Voilà un millésime qui s'est fait discret, mais qui est une vraie révélation. Belle floraison, bel été qui a amené une magnifique maturité. Rouge profond, un nez explosif de fruits et une douceur des tannins, rien de plus à ajouter. Un millésime qui joue dans la cour des grands. **Garde 10/15 ans.**

Millésime 2022

Millésime solaire, charmeur et séducteur avec sa belle robe lumineuse dense et profonde. Complexité aromatique, avec un bouquet frais, fruité, légèrement confit. Rondeur soyeuse en bouche et belle persistance au palais. Un vin riche, concentré, généreux. D'une belle structure il est taillé pour la garde, avec des tannins fins et élégants et un caractère envoûtant ! Attendre 2026/2028. **Garde 10/15 ans.**

Millésime 2021

Couleur brillante, rubis intense. Au nez, des notes d'élevage sous bois et un caractère fumé, fruité qui s'affirme. La bouche est élégante, la matière riche, la finale est ronde et fondante. L'ensemble est homogène, équilibré et s'harmonise doucement. À boire dès 3 ou 4 ans. **Garde 7/8 ans.**

Millésime 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 ! À commencer. **Garde 12/15 ans.**

Millésime 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. À consommer sur 5 à 8 prochaines années. **Garde 12/15 ans.**

Millésimes 2018/2017/2016/2015 (épuisés)

Ces millésimes sont à maturité. À consommer maintenant, parfaits sur les 2 à 5 prochaines années.

CHATEAU 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