



## DE PRESSAC

Grand cru  
Surface : 36 ha  
Propriétaire : Famille Quenin  
Contact : Jean-François Quenin, Château de Pressac  
Saint-Étienne-de-Lisse – 33330 Saint-Émilion  
05.57.40.18.02  
[www.chateau-de-pressac.com](http://www.chateau-de-pressac.com)

Comptant 42 hectares dont 36 de vignes d'un seul tenant, un tiers sur le plateau de Saint-Émilion, un tiers sur le coteau et un tiers en pied de côtes, le domaine a été acheté en 1997 par Jean-François Quenin, ancien dirigeant du groupe d'électroménager Darty, qui cherchait « *une petite maison avec trois chambres* ». Finalement, après un premier atterrissage à Lalande, les Quenin ont choisi le vaste et superbe château de Pressac. Une bâtisse très ancienne, plusieurs fois partiellement détruite, remaniée et où fut signée en 1453, après la bataille de Castillon, l'acte mettant fin à la guerre de Cent Ans. Très belle vue et beaucoup de travail : « *On a 70 % de jeunes vignes, car c'était planté horizontalement et travaillé par les bœufs. On a dû arracher 40 % du vignoble, construire des petites terrasses, et, dans le reste, on avait beaucoup de pieds manquants qu'on a remplacés. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la propriété appartenait à une famille venue de Cahors qui a apporté ici le cépage malbec ; c'est pour cela que longtemps dans la région on a appelé ce cépage pressac...* » La propriété, magnifique, accueille volontiers les touristes et Jean-François Quenin n'a guère rencontré de problème d'intégration : il est aujourd'hui président de l'appellation saint-émilion. Un rôle où il excelle. Jean-François Quenin n'aime rien tant que jouer les naïfs.

Sans doute un truc appris dans sa vie antérieure. On croirait Pierre Richard (en moins chevelu) dans un de ses rôles phares. Mais il ne faut pas s'y tromper, il y a du Machiavel chez Candide et, dans l'état actuel des choses saint-émilionnaises, rien n'est de trop.

Second vin : Tour-de-Pressac

### **Millésime 2001**

– *Dégustation d'avril 2002*

**13,5** – Discret au nez, en attente, bouche réglissée, la finale est austère à ce stade.

### **Millésime 2002**

– *Dégustation de février 2008*

**15** – Chocolaté, fruits noirs, épices douces, gelée de mûres, assez fin, bon équilibre, tanins bien définis, un vin précis et élégant.

### **Millésime 2003**

– *Dégustation d'avril 2004*

Merlot 73 %, cabernet franc 20 %, cabernet-sauvignon 5 %, carménère 1 %, pressac 1 %.

**14,5/15** – Beau bouquet de fruits, framboise, complexe et raffiné. Bouche pleine, élégante et fine.

### **Millésime 2004**

– *Dégustation de février 2008*

**15,5** – Séveux, assez boisé au nez, bouche réglissée, dense, tannique, robuste, d'une belle longueur.

### **Millésime 2005**

– *Dégustation de février 2008*

**14,5/15** – Violette, feuillage, bouche dense, épicée, tanins bien présents, vin encore touffu qui demande à s'affiner, mais d'une bonne longueur.

### **Millésime 2006**

– *Dégustation d'avril 2007*

**15** – Fruité noir, fruits rouges, cerises, bouche fraîche, tanins élégants, droit, bonne matière, finale épaisse, mais du volume et une bonne maturité.

– *Dégustation d'avril 2008*

**14,5** – Mûre, violette, joli nez, bouche tannique, dense, bien parfumée, les tanins sont assez présents en finale.

### **Millésime 2007**

– *Dégustation d'avril 2008*

**14** – Boisé, rhum, bouche puissante, trop extraite, boisé lourd, dense, épais. Puissant, un peu végétal.

### **Millésime 2009**

– *Dégustation d'avril 2010*

**16/16,5** – Fruits noirs, encore fermentaire, vendange, bouche ronde, bien fruitée, tendue, un peu serrée, tendre, élégant, moins extrait que certains millésimes de Pressac, bien équilibré.