



SAINT-EMILION

■ Château de Pressac

SAINT-EMILION GRAND CRU

Cet historique château de Saint-Etienne-de-Lisse, impressionnant par son architecture néo-moyenâgeuse, a été acquis par la famille Quenin en 1997. Pressac est, par ailleurs, l'ancien nom donné au cépage malbec. Le vignoble a depuis été restructuré avec beaucoup d'ambition, des coteaux escarpés ont notamment été remis en culture. L'extension en 2012 d'un nouveau chai de cuves bétons de petit contenant avec pigeage, permet de travailler en finesse sur des volumes de 60 à 40 hl. Les vins se révèlent d'un style plein, puissant, un rien démonstratif, mais sans aucune rusticité ni caractère asséchant.

Les vins : le 2012 sera moins cabernet que les très réussis 2011, 2008 et 2007. L'échantillon dégusté met en avant un merlot sélectif, gras, enrobé par le fût, puissant, un peu déséquilibré par l'alcool en finale. Dans son style enrobé, dense, coloré, séducteur en primeur par son boisé sucré tout en restant assez frais, le 2011 représente une réussite pour l'année. Le 2009 a souffert de la grêle et le vin produit est fin et délicat ; on le boira assez rapidement.

■ Saint-Emilion Grand Cru 2012	n.c.	15
■ Saint-Emilion Grand Cru 2011	16,40 €	15
■ Saint-Emilion Grand Cru 2009	n.c.	15,5

Rouge : 36 hectares.

Cabernet franc 14 %, Cabernet-sauvignon 12 %, Carmenère 1 %, Malbec 1 %, Merlot 72 %

Production moyenne : 180 000 bt/an

Château de Pressac, 1, château de Pressac,
33330 Saint-Etienne-de-Lisse

Tél. : 05 57 40 18 02 Fax : 05 57 40 10 07

E-mail : contact@chateau-de-pressac.com

Site : www.chateau-de-pressac.com

Vente : au domaine

Sur rendez-vous.

Propriétaire : Jean-François Quenin