



BORDEAUX SAINT-ÉMILION

■ Château de Pressac

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Cet historique château de Saint-Étienne-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, contenant des petites cuves en béton avec possibilité de pigeage, permet de travailler de façon plus précise sur des volumes de 40 à 60 hl. Les vins s'affirment dans un style plein, puissant, un rien démonstratif, mais sans aucune rusticité ni caractère asséchant.

Les vins : en primeur, le 2014 se fait précieux, déjà cadré par le moka du merrain grillé. Avec une recherche manifeste de suavité, ce millésime confirme l'évolution stylistique des vins du château, davantage sur le confort de dégustation que sur l'expression de terroir. La chair dense est portée par des tanins particulièrement fins. Avant la mise, le 2013 reste campé sur une tannicité anguleuse qui domine le fruit. Le 2012 s'exprime en tendresse, c'est un vin fruité, arrondi par une pointe chaleureuse mais possédant une saveur pleine et une dynamique interne intéressante. Également assez léger, svelte, de forme classique, le 2011 montre davantage de fermeté.

■ Saint-Emilion Grand Cru 2014	n.c.	14,5
■ Saint-Emilion Grand Cru 2013	24 €	13
■ Saint-Emilion Grand Cru 2012	17 €	14,5
■ Saint-Emilion Grand Cru 2011	n.c.	15

Rouge : 36 hectares.

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

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