



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Superficie : 5 400 ha / Production : 72 000 hl

CH. DE PRESSAC 2012 ★★

■ Gd cru clas. | 50 000 | ■ | 30 à 50 €

Un cru classé (depuis 2012), vaste (36 ha) et historique à double titre : signature en 1453 de la reddition des Anglais après la bataille de Castillon et introduction au XVIII^es. des premiers ceps de pressac (rebaptisé malbec). Acquis en 1997 et entièrement rénové par Jean-François Quenin, ancien cadre du groupe Darty et actuel président du Conseil des vins de Saint-Émilion.

Le domaine tient parfaitement son nouveau rang de classé avec ce 2012 qui, fidèle à l'histoire ampélographique du cru, associe (un peu, 1 %) de pressac, ainsi qu'une touche (3 %) de carménère, aux classiques merlot (69 %) et cabernets. La couleur est profonde, d'un seyant bordeaux soutenu. Le nez se montre élégant et complexe, autour des fruits noirs, d'un beau boisé épicé et d'une note giboyeuse. La bouche se révèle ample, riche, charnue, puissante et longue, encadrée par des tanins d'une réelle finesse. Un solide vin de garde. ✎ 2018-2027 † poitrine de veau aux morilles ■ Ch. Tour de Pressac 2012 (15 à 20 € ; 44 000 b.) : vin cité. ✎ 2016-2020

📍 GFA Ch. de Pressac, Saint-Étienne-de-Lisse, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 40 18 02, contact@chateaupressac.com 📱 📧 r.-v.

👤 Jean-François et Dominique Quenin