bettane+desseauve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

Par Louis-Victor Charvet

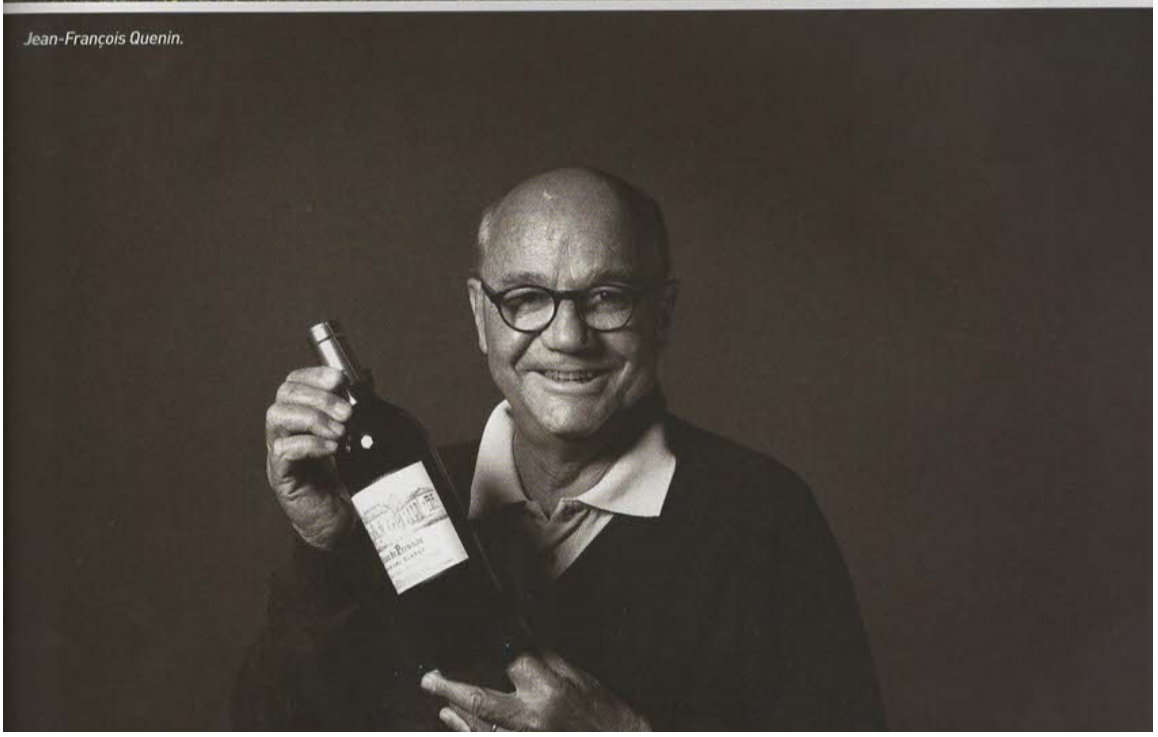
dans son décor.

CE GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION A UN PASSÉ CHARGÉ. DEPUIS QUE JEAN-FRANÇOIS QUENIN A PRIS LES CHOSES EN MAIN, TOUT S'ÉCLAIRCIT. AVEC LUI, ON FAIT LE POINT SUR CETTE PÉRIODE DE BEAU TEMPS

CHÂTEAU DE PRESSAC
L'HISTOIRE REGARDE DEVANT

PAR **LOUIS-VICTOR CHARVET**

C'EST UN CHÂTEAU qu'on pourrait croire sorti d'un roman de Chrétien de Troyes. Posé sur son éperon rocheux, il domine toute la vallée de la Dordogne depuis six siècles. Ancienne place forte imposante par ses fortifications anciennes qui comptaient vingt-sept tours de défense, le château a accueilli la reddition des armées anglaises à la fin de la bataille de Castillon. Abîmé par les vicissitudes de l'histoire, il est complètement reconstruit à la fin du XIXe siècle. Le cru s'est peu à peu endormi avant d'être réveillé par Jean-François et Dominique Quenin, en 1997. L'ancien numéro un de Darty y entreprend de grands travaux. « *D'emblée, il a fallu tout restructurer et repartir de zéro. Le vignoble n'était plus à la hauteur. Certaines personnes commencent par la construction d'un nouveau chai. Moi, j'ai mis tous mes efforts à la vigne.* » Aidé par Lydia et Claude Bourguignon dans ses choix de plantation, il redresse les quelques vingt-sept hectares du vignoble initial. Rares sont les propriétés de Saint-Émilion dont le vignoble est planté sur les trois grands types de terroirs de l'appellation. En plus d'avoir des vignes sur le plateau calcaire et en pied de côte, la grande fierté de Pressac, c'est son coteau argileux-calcaire de cinq hectares, où se superposent les terrasses. « *L'idée première était de les réhabiliter. Elles font partie du patrimoine du lieu. Quand je suis arrivé, j'ai replanté 90 % du vignoble en adaptant l'encépagement en fonction du sol.* » Le résultat aura mis du temps à arriver, mais les vins, en progrès spectaculaire ces derniers millésimes, ont aujourd'hui de quoi rendre fier Jean-François Quenin. « *J'ai toujours souhaité prendre mon temps et construire les choses patiemment, sans jamais perdre de vue le consommateur final.* » Aujourd'hui, le vignoble s'est agrandi jusqu'à atteindre trente hectares et produit environ 200 000 bouteilles par an, dont deux tiers de premier vin. « *La marque a une image forte. On cherche encore à monter en gamme, mais sans se brusquer.* » Pressac, c'est aussi la patrie du malbec. Plus exactement du "noir de Pressac", l'un des autres noms d'un cépage qui en possède beaucoup, toujours autorisé dans le cahier des charges de nombreuses appellations du Bordelais. La propriété en conserve un peu dans ses vins, pour l'histoire et de manière anecdotique. Le grand gagnant du travail de restructuration, c'est le cabernet franc. Mieux représenté dans les derniers assemblages, il apporte au cru « *un cachet et une personnalité* ». C'est aussi le bio. « *Aujourd'hui, nous sommes très proche du 100 %. Pour autant, nous sommes le deuxième plus grand cru de l'appellation par la taille. On ne peut pas imaginer tout perdre en donnant la priorité à la certification.* » Accompagné par Hubert de Boüard et Alain Reynaud, la propriété avait déjà franchi un palier avec le classement de 2012. En plein renouveau des ses pratiques et avec un vignoble en phase avec ses ambitions, on ne se trompera pas en disant qu'il faut compter sur elle.

Les vignes en terrasses de Pressac.

Jean-François Quenin.