



## Château de Pressac, un lieu chargé d'histoire

### Une reconversion

Quand le groupe Darty est revendu en 1996, Jean-François Quenin, dirigeant de l'époque, saisit la chance d'une nouvelle carrière. D'abord propriétaire avec son épouse d'un domaine à Lalande de Pomerol, c'est à Saint-Émilion que le couple se fixe en rachetant, en 1997, **le Château de Pressac**. L'ancien d'HEC et expert-comptable commence donc par passer... une année sur les bancs du lycée agricole de Blanquefort afin de connaître son sujet. Il se fait également aider par les célèbres **Claude et Lydia Bourguignon au sujet des sols de son nouveau domaine**. Dès lors, il se lance dans d'importants travaux d'amélioration et d'extension du vignoble, avec notamment la création d'étroites terrasses en courbes de niveau.



## Un château historique

Si le bâtiment actuel date du XIX<sup>e</sup> siècle, il est situé au sommet d'un mamelon calcaire à 80 m au-dessus de la Dordogne. Il est en fait établi sur les ruines d'un château moyenâgeux. C'est là, pense-t-on, que les Anglais se seraient rendus après la victoire française de Castillon, mettant ainsi fin à la Guerre de Cent ans. Aujourd'hui, le portail monumental du château contient encore des éléments médiévaux.

Autre fait notable, au début XVIII<sup>e</sup>, le nouveau propriétaire du château venait de la région de Cahors. Il apporta avec lui quelques plans du cépage local (auxerrois). Or ce cépage prit fort bien, et fût même récupéré par les domaines alentours qui en parlaient comme le « noir de Pressac ». Et ça n'est que plus tard que le seigneur de Malbek donna son nom à ce célèbre cépage (le malbec), qui reste toujours appelé « noir de Pressac » dans beaucoup de propriétés de Blaye ou de Bourg.



## Le « décollage du 747 »

Le domaine viticole ayant été célèbre, Jean-François et Dominique ont eu à cœur de lui rendre son lustre d'antan. Outre les travaux conséquents, le domaine compte maintenant 32 ha d'un seul tenant (« *bien plus facile à travailler* »). Beaucoup de vignes y ont été replantées au début des années 2000. Le Directeur technique du domaine est bien sûr œnologue, mais Jean-François en compte aussi quatre autres parmi ses conseillers. La viticulture pratiquée se veut de précision, apportant à chaque pied de vigne ce dont elle a besoin pour optimiser la qualité. Au chai, même approche : les baies sont même triées par calibres, et trente cuves de vinification distinctes ont été utilisées l'an dernier. Dès lors, avec des vignes devenant de plus en plus qualitatives (aussi grâce à leur vieillissement), les vins s'apprécient. En 2012, la consécration est venue avec la reconnaissance en Grand Cru Classé. Pour le prochain classement (à Saint-Emilion, c'est tous les dix ans), le « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé » pourrait être en ligne de mire, mais Jean-François se refuse à la compétition à outrance. « *Avec 200 000 bouteilles, il faut avant tout se concentrer sur la qualité pour faire décoller le 747. Maintenant que Robert Parker (NDLR : le célèbre critique de vin) est en retraite, c'est le consommateur qui refait le marché* ». *La pleine reconnaissance viendra en son temps* ».

Profitons-en ; le rapport qualité-prix du Château Pressac reste très intéressant. Si vous passez dans la région cet été, prenez donc rendez-vous pour aller visiter la propriété. Il est même possible d'organiser un survol en hélicoptère. Mais en attendant, rêvez avec cette réalisation : <https://youtu.be/LUpDibN1dqU>