

Château de Pressac, verticale 2005-2019



Surplombant les alentours et la plaine de Saint-Émilion, **Château de Pressac** est situé sur un magnifique dôme rocheux à près de 84 mètres d'altitude, un point élevé pour la région. « Véritable » château qui a accueilli la reddition lors de la Bataille de Castillon en 1453, il est aussi l'endroit où l'auxerrois, ce cépage venu du Quercy, fut introduit dans le Bordelais par son propriétaire d'alors, Vassal de Montviel. Prenant le nom de « noir de Pressac », c'est le sieur Malbek qui développera sa culture dans le Médoc au point d'en prendre le nom que l'on connaît aujourd'hui : le malbec.

En 1860, Maximin Josselin rachète le domaine et entreprend d'importants travaux lui donnant un style néogothique qu'on lui connaît toujours.

En 1997, **Dominique et Jean-François Quenin** rachètent la propriété et effectuent d'importants travaux, tant architecturaux que techniques. M. Quenin décide de remettre en culture les magnifiques coteaux escarpés et fait aménager d'étroites terrasses avant de repenser le chai en 1999.

Ancien cadre dirigeant et directeur général adjoint de la société Darty, Jean-François Quenin s'est reconverti par passion au métier de vigneron. Avec l'aide de deux consultants, **Alain Raynaud** et **Hubert de Bouard**, il hisse le Château de Pressac au rang de Grand Cru Classé en 2012.

Aujourd'hui, le domaine produit des vins « un peu à mon image, bonhommes » explique Jean-François Quenin pour assurer qu'il aime les vins à boire et pas forcément les vins denses et trop boisés, bien que dans un passé récent ce fut le cas.

Le vignoble est réparti sur trois types de sols différents : un plateau calcaire, des coteaux argilo-calcaires et des parcelles plus basses plantées sur un sol plus sableux. L'encépagement, revu en 2019, est de 75 % de merlot, 12,9 % de cabernet franc, 9,4 % de cabernet-sauvignon et 1,1 % de malbec, osons l'appeler pour la circonstance noir de Pressac, et carmenère et petit verdot pour le reste.

En 2020, M. Quenin a inauguré un tout nouveau chai, plus adapté aux vinifications parcellaires et à un vieillissement en barriques, autre domaine qui le passionne et pour lequel il est d'ailleurs propriétaire d'une tonnellerie.

Les vins de Pressac contiennent en eux toute la beauté de leur terroir. Certes, depuis le rachat, ils ont évolué en style, en puissance et en qualité de tanins, mais depuis 2017, il faut avouer que le côté fruité, frais et tendu du calcaire s'exprime de mieux en mieux, faisant de ce vin un pur bonheur de consommation.

Château Tour de Pressac, le second vin, est lui pensé pour une garde plus rapide et constitue un beau rapport qualité-prix.

Dans cette dégustation verticale, on ressent les hésitations, les problématiques, les questions que se posait, et se pose toujours, M. Quenin. Son approche du vin est salutaire en ceci qu'elle est réelle. Il ne prétend pas détenir une quelconque vérité, juste « j'essaye de comprendre ce que mon terroir veut me donner », m'affirmait-il lors de cette dégustation.

Très clairement les vins de Château de Pressac constituent une très bonne base d'achat pour les amateurs souhaitant acquérir des vins de Saint-Émilion à boire dans leur jeunesse, sur le fruit et la gourmandise, mais possédant un potentiel de garde indéniable et une allonge calcaire de plus en plus mise en avant avec les millésimes.

<i>Producteur</i>	<i>Millésime</i>	<i>Commentaires</i>	<i>Note</i>
Château Tour de Pressac	2012	Fruits frais, douces épices avec une pointe de réglisse. Très classique et élégant. Bouche droite, fraîche et agréable. Du fruit. Un beau vin dans un millésime compliqué.	89/100
Château Tour de Pressac	2013	Fraîcheur mentholée, de belles notes florales. Nez net et pur. Bouche droite, moyennement dense, des tanins structurants avec une touche métallique, une finale agréable et fruitée.	88/100
Château Tour de Pressac	2014	Un nez plus froid, animal, un peu réglisse. Bouche charnue, élégante, bien en place avec des fruits noirs et des notes de fleurs (iris, pivoine). Très belle bouteille où le terroir s'exprime admirablement.	89/100
Château Tour de Pressac	2015	Nez réglisse, fruits noirs, épices. Arômes floraux admirables. La sensation d'avoir un bouquet abouti et très représentatif du terroir. Bouche charnue, très élégante, fruitée à souhait avec de beaux tanins veloutés. Ensemble remarquable pour un second vin.	90/100
Château Tour de Pressac	2016	Un nez plus racinaire que le 2015 avec de la complexité, des notes minérales, de réglisse, de terre et d'épices. Toucher de bouche élégant, fin, épicé, fruité pour des tanins veloutés et satinés. Une réelle puissance pour un second vin.	90/100
Château Tour de Pressac	2017	Plus floral que fruité, très beau nez frais. Bouche charnue, juteuse à souhait, très fraîche dans une élégance d'ensemble très intéressante.	90/100
Château Tour de Pressac	2018	Tour de Pressac 2018 s'exprime dans un registre floral et fruité (fruits noirs, mure, myrtille). Bouche dense, bien en place, parfaitement équilibrée. Tanins veloutés. Un potentiel de garde de 5 à 10 ans.	91/100

Château Tour de Pressac	2019	Réduit. Très beau toucher de bouche, des tanins, un milieu de bouche différent des précédents avec de la puissance et un bel équilibre. Belle bouteille en devenir.	91/100
Château de Pressac	2005	Pruneau, prune, un peu cuir avec des notes épicées. Bouche légère, des tannins fins et des notes tertiaires de cuir et de sous-bois. Légèrement boisé.	90/100
Château de Pressac	2006	Fruits noirs, fruits frais également avec des notes épicées et minérales. Bouche charnue, de l'élégance, un beau toucher de bouche pour un vin plein, à maturité et possédant des tanins élégants. Belle bouteille.	93/100
Château de Pressac	2007	Avec des notes terriennes, ce 2007 s'exprime avec une bouche élégante, fine, tendue où le calcaire ressort un peu. Des tanins un peu crayeux qui restent élégants. Une belle bouteille.	92/100
Château de Pressac	2008	Un nez un peu lard fumé, épices, âtre de cheminée pour un vin profond. Bouche tannique, dense, une extraction un peu poussée pour un ensemble somme toute bien équilibré. De la puissance. A attendre encore un peu.	92/100
Château de Pressac	2009	Nez minéral, racinaire avec toujours une pointe de lard fumé. Bouche dense, de l'extraction également pour un vin bien en place avec des tanins structurants et sur l'allonge. Belle capacité de garde encore.	92/100
Château de Pressac	2010	Bien que légèrement fermé au premier nez, le bouquet s'exprime grâce à l'aération avec des notes de réglisse, minérales, puissantes et complexes. Des tanins plus civilisés, veloutés, de la mâche avec un côté charnu élégant et une finale fraîche. Très belle bouteille.	94/100
Château de Pressac	2011	Très beau nez élégant et épicé, fruits noirs, réglisse et légèrement menthol. Bouche gracieuse, fraîche, du jus et des tanins agréables. Pour le millésime, c'est très joli.	92/100
Château de Pressac	2012	Nez très frais, aromatique et légèrement floral. Un peu cerise, des notes florales pour un vin qui pinote et qui possède une finale pleine d'allégresse et de fraîcheur. Très belle bouteille pour un changement de style évident.	92/100
Château de Pressac	2013	Bien qu'un peu fermé, le bouquet évoque des notes de menthol, de fruits frais et d'épices. Bouche légèrement dense, de beaux tanins qui confèrent à ce vin un réel intérêt nonobstant le millésime.	91/100
Château de Pressac	2014	Réglisse, fruits frais, des notes minérales également pour un vin délicat. De la présence, du volume avec des tanins structurants mais élégants. De la profondeur. Une bouteille très intéressante.	92/100
Château de Pressac	2015	Au nez, le boisé est plus présent. On ressent la puissance de la vinification. Bouche dense mais légèrement en surmaturité avec des tanins pleins et puissants. Un Pressac dans un style différent, plus marqué par le millésime que par le terroir.	93/100

Château de Pressac	2016	Un nez complet, fumé, légèrement boisé, épicé également avec des notes de cassis et de myrtille. Bouche dense, sur l'allonge, des tanins imposants et une acidité qui tend l'ensemble. Contrairement au 2015, ce vin exprime parfaitement le terroir. Finit en queue de paon.	94/100
Château de Pressac	2017	Bien qu'un peu fermé, le nez réserve une belle surprise à l'aération avec des notes de cassis, de myrtille et de fleurs (iris et lilas). Toucher de bouche charnu et suave, des tanins en place, de l'harmonie pour un vin très élégant et frais. Finale sur l'allonge et la fraîcheur. Belle bouteille.	93/100
Château de Pressac	2018	Très beau nez floral et fruité. Parfaite maturité des raisins. Mure, cassis, myrtille avec des touches florales et épicées. Veloutée et généreuse, la bouche est bien en place avec de la puissance et du volume. Un très bel ensemble plein de promesses. Très calcaire et très terroir.	95/100
Château de Pressac	2019	Floral, frais, fruité également, le bouquet est délicat. Bouche généreuse, suave, ronde avec du jus, de la matière, le tout enrobé par des tanins élégants, veloutés et frais. Puissance du calcaire. Un belle bouteille en devenir.	95/100