

SommelierS INTERNATIONAL



CHÂTEAU DE PRESSAC

Un château réveillé par un néo-vigneron

Il est venu pour changer de vie, s'enraciner et faire un vin digne des plus grands. Jean-François Quenin rassemble, à n'en pas douter, les rêves caressés par bien des passionnés. Devenir vigneron.

Saint-Emilion. Un mythe pour les collectionneurs, un baptême de rêve pour les néo-vignerons. Ses châteaux séculaires, ses routes serpentine, ses vignes pour horizon, turquoises l'été, ambrées l'automne, et ses vins à perdre la raison. C'est au château de Pressac que Jean-François Quenin s'est converti, à 48 ans. Ancien Directeur Général chez Darty, diplômé d'HEC, il est arrivé, la foi vigneronne chevillée au corps pour étendard. Reconversion spectaculaire, retour à la case départ avec l'obtention d'un CAP à Blanquefort. Ses motivations s'inscrivaient dans une quête d'authenticité. Une manière d'habiter le monde plus fusionnelle. Vivre une tranche de vie de vigneron et de châtelain ! Car c'est au château de Pressac, perché sur un tertre, que fut signée la reddition de la ville après la défaite des Anglais à la Bataille de Castillon, mettant fin à la guerre de Cent ans et à l'occupation de l'Aquitaine par les Anglais. Même si le château a été depuis reconstruit au XIXe siècle dans un style néogothique, un tel héritage impose ses valeurs sous le signe de l'éternité...

Le château fut acquis par Jean-François Quenin et sa femme Dominique en 1997, de gros travaux de restauration et d'aménagement furent entrepris tant sur la bâtisse qu'au sein des 36 hectares du domaine viticole. Celui-ci fut étendu en aménageant des terrasses sur les coteaux escarpés et replanté à 90 % en 22 ans. Avec notamment 1 hectare de Noir de Pressac, éponyme du château, nom local accordé au Malbec, qu'un certain Vassal de Montviel aurait ramené au 18ème siècle depuis son Quercy natal et qui fut plus tard développé par le sieur Malbek et prit son nom. En 2012, ce fut le tour des chais. Rénovation complète avec 40 cuves pour 40 parcelles, différents contenants, matériaux, des vendanges à la main, une table de tri ultra performante. Des investissements qui en disent long sur l'ambition pour les 200 000 bouteilles (Château de Pressac et Château Tour de Pressac). Et le résultat ne se fait pas attendre puisqu'en 2012, alors qu'Hubert de Bouard et Alain Raynaud viennent de prendre leurs marques comme conseillers, le Château de Pressac entre au classement des Grands Crus de

Saint-Emilion. Une juste récompense, mais aujourd'hui, un nouveau virage s'amorce : « Pendant 20 ans, nous avons travaillé sur la qualité, aujourd'hui, nous sommes perçus comme un vin sérieux, stable, d'un très bon rapport qualité-prix, mais nous avons les moyens de passer en premier, avec cette exposition en coteau, nos 5 cépages qui se complètent (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc, Carménère et Malbec), un nouveau chai en perspective dès 2020, alors peut-être pour le classement de 2032... ». Pour l'heure, après avoir réveillé son château, Jean-François Quenin souhaite en finir avec la culture du secret propre aux Bordelais et s'attache à construire une image. Le châtelain ouvre ses portes avec plaisir : 9 000 visiteurs sont accueillis par an au château et il œuvre pour faire entrer le Château de Pressac sur les plus belles tables de la gastronomie.

A château resurrected by a neo-winemaker || He came to change his life, take root and make a wine worthy of the greatest. Undoubtedly, Jean-François Quenin brings together dreams held by many enthusiasts. To become a winemaker.

Saint Emilion. A myth for the collectors, a dream for neo-winegrowers. Its centuries-old chateaus, its winding roads, vines as far as eye can see, turquoise in summer, amber in autumn, and its wines that make you lose your senses. Jean-François Quenin converted, at 48 years, at Château de Pressac. Formerly general manager at Darty, a graduate of HEC, he arrived, the winegrower's faith binding his body and soul together. Spectacular reconversion, back to square one passing a professional certificate in Blanquefort. His motivations were part of a quest for authenticity. A more fusional way to live in this world. Live the life of a winemaker and a castellan! Because it is at the castle of Pressac, perched on a hilltop, that was signed the surrender of the city after the defeat of the English at the Battle of Castillon, ending the One Hundred Years War and the occupation of Aquitaine by the English. Although the castle has since been rebuilt in the nineteenth century in a Neo-Gothic style, such a legacy imposes eternal values ...

The chateau was acquired by Jean-François Quenin and his wife Dominique in 1997, major restoration and rehabilitation works were undertaken both on the building and within the 36-hectare vineyard. The latter was extended by developing terraces on steep slopes and replanted by 90% in a 22-year time. With in particular 1 hectare of Noir de Pressac, eponymous of the chateau, the local name of Malbec



Jean-François Quenin et sa femme Dominique :



Paolo Basso et Jean-François Quenin.

that a certain Vassal de Montviel is supposed to have brought back in the 18th century from his native Quercy and which was later developed by Lord Malbec and given his name. In 2012, it was the cellars' turn. A complete renovation with 40 vats for 40 plots, different containers, materials, hand-picking, a high-performance sorting table ... Investments that say a lot about the ambition for the 200,000 bottles (Château de Pressac and Château Tour de Pressac). And the result is not long to come since in 2012, while Hubert de Bouard and Alain Raynaud have just taken their marks as consultants, the Château de Pressac enters the Grands Crus de Saint-Emilion classification. A fair reward, but today, a new stage of development begins: "For 20 years, we have been working on quality, today we are perceived as a serious wine, consistent, with a very good quality-price ratio, but we have the means to become a First, with our exposure in hillsides, our 5 grape varieties that complement each other (Merlot, Cabernet Sauvignon and Franc, Carménère and Malbec), a new winery in project for 2020, so maybe for the classification of 2032 ..."

For now, after resurrected his chateau, Jean-François Quenin wants to remedy the culture of secrecy proper to Bordeaux and strives to build an image. The chatelain opens his doors with pleasure: 9,000 visitors are welcomed each year at the chateau and he works to bring Château de Pressac on the most beautiful gastronomic tables.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR +
 → CHATEAUDEPRESSAC.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château de Pressac 2015, Saint Emilion Grand Cru Classé

Beau nez de réglisse, de crème de cassis, de cacao et d'épices douces. Riche et de beau volume, bien sucré, dense et expressif, un beau corps, une acidité qui apporte de l'équilibre, des tanins fermes et serrés. Une finale persistante et gouteuse. Excellent.

Nice nose of licorice, creme de cassis, cocoa and sweet spices. Rich and beautiful volume, very sweet, dense and expressive, a beautiful body, an acidity that brings balance, firm and tight tannins. A persistent and tasty finish. Excellent.

Château de Pressac 2016, Saint Emilion Grand Cru Classé

Beau nez de baies noires bien mûres, réglisse, encre et cacao très fin. En bouche, puissant et expressif, dense et volumineux, savoureux, sucré, structuré, des tanins fins et compacts, une finale très fine et persistante. Un vin gourmand et distingué.

Beautiful nose of ripe black berries, liquorice, ink and very fine cocoa. On the palate, powerful and expressive, dense and voluminous, tasty, sweet, well-structured; fine and compact tannins, a very fine and persistent finish. A gourmet and distinguished wine.