



CHÂTEAU DE PRESSAC

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION	A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru
HISTOIRE	1453 : reddition de la Guerre de Cent Ans 1997 : achat de la propriété par Jean-François et Dominique Quenin 2012 : Grand Cru Classé
SOLS	Plateau calcaire, côteaux argilo-calcaires, pieds de côte argilo-sabonneux
SUPERFICIE	47 ha dont 41 ha de vignes
ENCÉPAGEMENT	72 % Merlot - 16% Cabernet Franc - 7% Cabernet Sauvignon 1% Pressac (Malbec) - 2% Carmenère - 2% Petit Verdot
DENSITÉ DE PLANTATION	5500 à 8000 pieds/ha
RENDEMENT	35 hl / ha à 40 hl / ha
VIGNES	Gestion parcellaire - Certification HVE 3 - Travail du sol, taille double guyot, ébourgeonnage, éfeuillage, échardage, éclaircissage
VENDANGES	Manuelles en cagettes Double tri des raisins (table vibrante et densimétrie) Égrapage 100%
CUVAISON	Encuvage gravitaire, cuvaision longue (3 à 4 semaines en cuves béton)
VINIFICATION	Gestion parcellaire dans nos cuves en béton thermo-régulées. Macération pré-fermentaire, remontage, délestage, pigeage (si besoin). Fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves
ÉLEVAGE	20 mois dont 18 mois en barriques (50% neuves)

Jean-François et Dominique Quenin

Château de Pressac, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse
Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - contact@chateauidepressac.com - www.chateauidepressac.com

MILLÉSIMES

2018 Après un printemps difficile (chaud et humide), l'été a été superbe : chaud, sec et ensoleillé. Le bel automne a permis de choisir avec précision la date des vendanges. Les sols calcaires et argilo-calcaires (comme ceux du Château de Pressac) ont permis de conserver la fraîcheur nécessaire à la maturation régulière du raisin. Il en est résulté un très beau millésime au Château de Pressac.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 27/09
Merlot : du 24/09 au 10/10
Cabernet-Franc : 10 et 11/10
Cabernet-Sauvignon : le 16/10
Carmenère : le 16/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 70%
Cabernet-Franc : 15%
Cabernet-Sauvignon : 12%
Malbec (Noir de Pressac) : 2%
Carmenère : 1%

2017 Ce millésime a été malheureusement frappé d'un terrible épisode de gel qui a détruit une grande partie de la récolte à Saint-Émilion. Le Château de Pressac a eu la chance d'être épargné grâce à son altitude. Pour les vignobles non gelés, la floraison fut précoce. La véraison a suivi le même chemin que la floraison, elle fut précoce pour les vignes non gelées. Les vendanges ont commencé à la mi-septembre.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 14/09
Merlot : du 14/09 au 28/09
Cabernet-Franc : 27 et 28/09
Cabernet-Sauvignon : le 04/10
Carmenère : le 04/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 74,5%
Cabernet-Franc : 16%
Cabernet-Sauvignon : 7%
Malbec (Noir de Pressac) : 1%
Carmenère : 1,5%

2016 Le millésime 2016 fait partie de ces millésimes exceptionnels. La floraison a commencé tardivement. Bien que l'été fût chaud et sec, la véraison a également été tardive. Les vendanges ont commencé début octobre sous un beau soleil.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 05/10
Merlot : du 05/10 au 17/10
Cabernet-Franc : 18 et 19/10
Cabernet-Sauvignon : le 24/10
Carmenère : le 24/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 72%
Cabernet-Franc : 11%
Cabernet-Sauvignon : 10%
Malbec (Noir de Pressac) : 5%
Carmenère : 2%

2015 Ce millésime est un grand millésime, notamment sur les terroirs calcaires et argilo-calcaires de Saint-Émilion. Il a bénéficié d'une floraison rapide et homogène, d'un mois de juillet sec et chaud, et d'un automne très favorable.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 21/09
Merlot : du 21/09 au 08/10
Cabernet-Franc : 08 et 09/10
Cabernet-Sauvignon : le 15/10
Carmenère : le 15/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 76%
Cabernet-Franc : 9%
Cabernet-Sauvignon : 12%
Malbec (Noir de Pressac) : 1,5%
Carmenère : 1,5%

2014 La floraison s'est très bien passée grâce à un climat chaud et sec. Après un été que l'on peut qualifier de maussade, le millésime 2014 a été sauvé par un « été indien » exceptionnel qui a permis aux raisins de parfaire leur maturité. Les vendanges ont commencé fin septembre sous un climat clément.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 02/10
Merlot : du 22/09 au 13/10
Cabernet-Franc : le 08/10
Cabernet-Sauvignon : le 21/10
Carmenère : le 21/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 68%
Cabernet-Franc : 11%
Cabernet-Sauvignon : 13%
Malbec (Noir de Pressac) : 6%
Carmenère : 2%

2013 Le millésime 2013 a été un millésime difficile, avec un temps froid et pluvieux pendant la floraison, et un automne pluvieux également. Heureusement l'été a été beau. Cela a eu pour conséquence une grande hétérogénéité de maturité des raisins. Il a donc fallu trier très sévèrement les baies. Au Château de Pressac, nous en avons éliminé le tiers.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 03/10
Merlot : du 02/10 au 14/10
Cabernet-Franc : 14 et 17/10
Cabernet-Sauvignon : le 18/10
Carmenère : le 18/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 64%
Cabernet-Franc : 16%
Cabernet-Sauvignon : 12%
Malbec (Noir de Pressac) : 6%
Carmenère : 2%

2011 Un millésime exigeant pour les viticulteurs. Un climat chaud et sec pendant toute l'année qui a engendré une floraison ainsi qu'une véraison précoces. Les vendanges ont été, elles aussi, en avance débutant mi-septembre.

DATE DE VENDANGES :

13/09/2011 au 07/10/2011

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 70%
Cabernet-Franc : 20%
Cabernet-Sauvignon : 8%
Malbec (Noir de Pressac) : 2%

2008 Après un été peu ensoleillé, ce millésime a été « sauvé » par un automne particulièrement clément et ensoleillé. La préparation méticuleuse du vignoble pendant tout l'été nous a permis de vendanger très tard (jusqu'au 31 octobre) et donc de récolter des raisins mûrs et très aromatiques.

DATE DE VENDANGES :

09/10/2008 au 31/10/2008

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 70%
Cabernet-Franc : 14%
Cabernet-Sauvignon : 12%
Malbec (Noir de Pressac) : 1%
Carmenère : 3%

CHÂTEAU DE PRESSAC
33330 Saint-Étienne-de-Lisse

Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02
contact@chateaupressac.com - www.chateaupressac.com