



# CHÂTEAU DE PRESSAC

## GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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