



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU**
(215 vins dégustés)

Voici une belle série de saint-émilion associant fraîcheur et équilibre, avec une expression délicate des tanins due à une acidité de bon aloi. Ces vins exigeront un peu de patience, d'autant que les boisés ressortent plus cette année. P. M.

NOTRE COUP DE CŒUR

SAINT-ÉMILION

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN Château de Pressac

Un grand cru s'affirme

Jean-François Quenin a acquis ce cru de 42 hectares il y a quatorze ans. Après avoir reconquis le meilleur de son terroir en élevant des terrasses sur cinq hectares, il travaille sur la définition de ses sols avec Claude et Lydie Bourguignon (spécialistes des terroirs) et a renoué avec la culture au cheval. Visionnaire, il avait replanté du cabernet-sauvignon sur presque 4 ha, ainsi que 1,5 ha de carmenère et 1,5 ha de malbec, appelé également pressac ou noir de Pressac. Avec le merlot, la propriété réunit donc tous les cépages autorisés dans l'appellation. Le cuvier n'est pas en reste : table de tri optique, cuves béton avec pigeurs... Le vin est enthousiasmant, d'une grande finesse de texture et mériterait d'être classé. Excellent rapport qualité/prix. **P. M.**

