



Par César Compadre

# Pressac agrandit ses chais

Jean-François Quenin a fait construire de nouveaux chais au château de Pressac pour vinifier des parcelles de vigne entrant en production et perfectionner la qualité de ses vins



Jean-François Quenin s'en amuse : "Des américains m'ont fait des offres de rachat juste en survolant la propriété en hélicoptère..." Il est vrai que son château de Pressac, cru classé de Saint-Emilion depuis 2012, a de quoi impressionner : une bâtisse médiévale sur son promontoire surplombe une mer de vigne dont une partie est cultivée en terrasse.

Une propriété acquise en 1997 avec son épouse Dominique, et qui accueille tous les ans des milliers d'amateurs à la recherche de lieux d'exception (1). Ceux qui viendront à l'avenir ne remarqueront sûrement rien. Pourtant, celui qui fut directeur général adjoint de Darty vient d'agrandir ses chais d'un millier de mètres carrés. Mais presque tout est enterré car, ici, la "star" est la bâtisse de la propriété et non les installations techniques.

## Vinifications à la parcelle

Après trois ans de travaux (contrariés par le Covid), tout est là pour accueillir une partie de la vendange - un quart à un tiers des volumes - qui doit débiter à la fin du mois. Et ce, en complément des installations préexistantes. Devant nous, un chai de vinification avec ses 12 cuves en inox (de

type tronconique inversé) ; un chai à barriques pouvant en contenir 600 (superposées sur quatre niveaux) ; une aire de préparation de commandes et de stockage.

“Quatre nouveaux hectares de vignes vont rentrer en production, ce qui nous en fera 41 au total. Nous serons plus à l’aise pour travailler, et donc pour perfectionner la qualité de nos vins”, explique le propriétaire qui, en un quart de siècle, se sera bien agrandi (il avait 25 ha à son arrivée) et aura replanté une grande partie des parcelles, en refaisant également des terrasses.

Avec des cuves supplémentaires, le responsable technique, Yannick Reyrel, et ses équipes pourront mener des vinifications plus ciblées. Pour en tirer le meilleur, chaque parcelle, bien identifiée (terroir, âge des vignes...), sera vinifiée dans sa cuve. Ces vinifications, dites “parcellaires”, sont la grande avancée qualitative dans les chais ces dernières années. Par la suite, les bons assemblages des différents lots obtenus perfectionneront le vin que le consommateur aura dans la bouteille.

### **De la place dans les chais**

De son côté, le nouveau chai à barriques permettra d’ajuster le boisé au plus près (entre douze et dix-huit mois d’élevage), sans être contraint de vider des fûts pour faire de la place au millésime suivant. Si l’on ajoute une climatisation des lieux (avec une vaporisation d’eau déchlorée), un générateur d’azote (produit utilisé dans les chais), des pompes à chaleur et un astucieux système de plateforme pour gagner de la place au dessus des cuves, on visualise tous ces points techniques qui font progresser la qualité, millimètre par millimètre (2).

*(1) Le domaine, qui emploie 20 personnes en équivalent temps plein, produit 150 000 à 200 000 bouteilles par an. Le château de Pressac (premier vin) est entre 30 et 40 euros ; Tour de Pressac (second vin) autour de 15 euros.*

*(2) L’architecte des travaux est le bureau KRZAN, situé à Fronsac.*