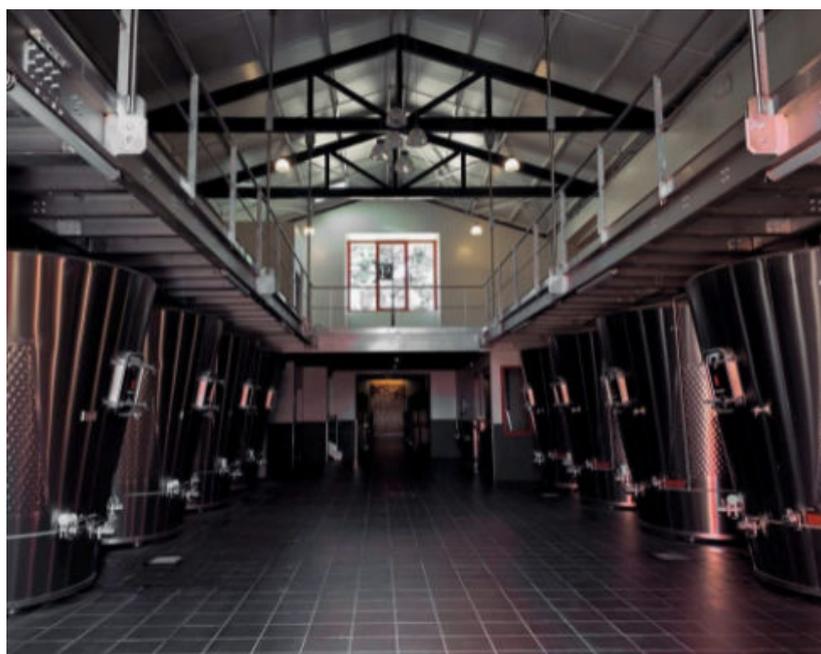


Terre de Vins

Par Frédérique Hermine



Un nouveau chai pour le Château de Pressac



Le château de Pressac, sur le plateau de Saint-Emilion, s'est refait une beauté avec de nouvelles toitures en ardoises et en cuivre et vient d'inaugurer un nouveau chai semi-enterré.

Cette bâtisse néogothique du 19e en impose sur son promontoire à terrasses surplombant la vallée de la Dordogne. C'est dans l'ancien château qu'avait été signé en 1453 la reddition des Anglais mettant fin à la guerre de Cent Ans après la bataille de Castillon, non loin de là. Jean-François Quenin, ancien directeur général de Darty, a racheté ce site historique avec son épouse Dominique en 1997, travaillant sans relâche à restaurer vignoble et château. La propriété, en HVE3 depuis 2017, s'étend sur 47 ha dont 41 de vignes d'un seul tenant. *« Il y en avait 25, plutôt en mauvais état lors de l'acquisition et nous en avons arraché et replanté 36 avec l'aide de Claude et Lydia Bourguignon, précise le propriétaire. Le vignoble reflète aujourd'hui l'expression locale des trois terroirs saint-émilionnais (le plateau calcaire, les coteaux argilo-calcaires et les pieds de côte argilo-cablonneux) et des six cépages du cru »*. Les merlots sont majoritaires (entre 70 et 75% dans le premier vin, à 80-85% dans le second) accompagnés des cabernets franc et sauvignon; le malbec est arrivé dans les bagages de Vassal de Montviel, sous Louis XV, qui a apporté de son Quercy natal ce cépage baptisé alors « noir de Pressac » – il était même devenu majoritaire dans le secteur avant le phylloxera. Jean-François Quenin en a replanté 1 hectare « sans grande conviction » pour finalement en surgreffer la moitié. Il lui a préféré le carménère replanté en 2001 et qui, à 1,5-2% dans l'assemblage, apporte une précieuse note épicée, et le petit verdot (autorisé dans l'appellation depuis 2009) qui entre dans les mêmes proportions dans le second vin, Tour de Pressac.



Augmenter le travail parcellaire

Les Quenin ont fait appel à un architecte de Fronsac, le bureau Krzan, pour se doter d'un troisième chai de vinification, gravitaire avec une douzaine de tronconiques en inox, soit désormais 49 cuves pour des vinifications parcellaires, et d'un deuxième chai de 600 barriques pour passer, quand le millésime s'y prêtera, de 18 à 24 mois d'élevage. Pressac, devenu grand cru classé en 2012, élabore également depuis 2019, un troisième vin, vendu en vrac. Pas de blanc ici mais un rosé de saignée ou plutôt un clairet, La Rosée de Pressac, à majorité merlot et cabernet franc, élevé en barriques d'acacia (2-3 000 bouteilles). Jean-François Quenin suit les dégustations avec le directeur technique Yannick Reyrel en collaboration avec Hubert de Boüard et Alain Raynaud pour les assemblages. « *Pour le premier, ça n'est jamais assez racé, pour le deuxième, jamais assez velouté, pour le troisième, jamais assez puissant* » ironise le maître de Pressac qui avoue une autre passion, celle du bois. Les deux tiers des barriques d'élevage proviennent de la tonnellerie du Sud-Ouest basée à Gaillac (81) qu'il a rachetée en 2010. « *Nous utilisons également des fûts des meilleurs tonneliers, Radoux, Sylvain, Taransaud, Seguin Moreau... Nous mettons les mêmes vins dans les différentes barriques, à chauffés de plus en plus douces, plutôt façon gigot de 7h qu'entrecôte grillée, on goûte deux fois par an et on vote* » .