



## **CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2019** **Saint-Emilion Grand Cru**

### **NOTES DE DEGUSTATION :**

**Bettane et Desseauve :** *Prix + Plaisir « Mes valeurs sûres »* : On le recommande pour son caractère aimable et ouvert, sa complexité aromatique, son équilibre et sa profondeur en bouche. C'est un vin qui séduira de nombreux consommateurs.

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2022

Médaille d'Or Challenge International du Vin Blaye-Bourg 2022

Médaille d'Or Concours des Vins Terre de vins 2023

Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2022

Médaille d'Argent Concours mondial de Bruxelles 2022

Médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2025

**Terre de Vin (92 - octobre 2025)** : Si l'on doit résumer la notion de beau classicisme, elle doit se trouver dans une bouteille de Tour de Pressac. Sans rouler des mécaniques, voici un vin sérieux, honnête, qui revendique un bel équilibre entre sa matière ajustée, ses tanins élégants, sa longueur poudrée. C'est tout simplement un vin sincère, et on vous le recommande.

**La RVF (90 - Août 2023)** : Coup de Cœur ; Tour de Pressac 2019 s'impose avec le charme avenant du millésime, sans se départir d'une certaine rigueur à laquelle Jean-François Quenin nous a habitués et que l'on salue.

**OLIVIER BORNEUF – TULIPE (mai 2023)** : Il y a incontestablement du bon goût dans la conception et de la délicatesse dans l'expression, plutôt florale et subtilement boisée. Franche, pulpeuse, aux tanins poudrés, la matière s'appuie sur un boisé plus sec que vanillé ce qui participe d'une certaine fraîcheur et précision en finale. Joli vin à prix décent.

**Guide du vin Wein (89/100 - Novembre 2022)** : Parfum ferme, âpre, jeune, un peu fumé, de baies noires mûres, avec des arômes herbacés et végétaux, un peu de cuir et une pointe d'arômes de poivre noir. Fruits noirs fermes et plutôt âpres, notes fumées et un peu grillées, un peu de marc de café, également des notes de genièvre et à nouveau de poivre noir, persistant, a de la force, une pointe de goudron à l'arrière-plan, café et marc de café, pas encore développé, notes cédées, un peu de sel, très bonne finale ferme, à nouveau assez âpre, avec un alcool perceptible. Doit vieillir. À boire de préférence: 2025-2034+.

**Vinum (90 – Août 2025)** : Expressiv, Kräuter und florale Aromen, dazu Brombeeren, Leder; zugänglicher Gaumen, knackige Frucht, körnige Gerbstoffe, lebhaft Säure, sehr gute Länge. Ein verführerischer Wein, ab sofort für sicherlich 10 Jahre.

**Forbes (91 – march 2022)** : A 71/16/9/2/2 blend of Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère and Malbec. Rich and roasted aromas that include pine cones, wet earth, black cherries. Succulent, fresh,

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

33330 Saint-Étienne-de-Lisse - Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - [contact@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com)  
[www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com) - instagram et facebook : @chateaudepressac

approachable with rich acidity, firm but low-key tannins and flavors that include bubble gum on the attack, blackberry tart mid palate and some honeyed toast and licorice on the finish.

**Tom Mullen (91 march 2022)** : Energetic, fresh, silky and refined, the wine blends sweet red fruits, espresso, touches of cocoa, licorice, flowers and a refined, medium-bodied character. Everything is in place to offer close to 2 decades of elegant drinking. Drink from 2023-2035.

**Antonio Galloni (Vinous) (91 Feb 2022)** The 2019 Tour de Pressac is supple, juicy and inviting, all of which make it a terrific choice for drinking now and over the next decade or so. Crushed raspberry, flowers, cinnamon and blood orange are all finely-knit together. I especially like the wine's suave, understated personality. Delicious.

**Peter Moser - Falstaff (91 – février 2022)** : Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feine Kirschenfrucht, ein Hauch von Nougat und Cassis, zarte Holznuancen, kandierte Orangenzenen. Mittlere Komplexität, angenehme Fruchtsüße, gute Frische, integrierte Tannine, bleibt haften, bereits gut antrinkbar, ein facettenreicher Speisenbegleiter, unkomplizierter Stil.

**Jancis Robinson (16 - février 2022)** : “Half-bottle sample supplied. From Jean-François and Dominique Quenin. 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% 'Noir de Pressac' (Malbec). Exactly the same as Ch de Pressac so presumably these proportions apply to what is planted in the entire estate rather than the assemblage of the wine. This is apparently a blend of younger vines and particular parcels. Mid garnet. Really quite fragrant. But with more marked acidity and just a touch of greenness compared with the Ch de Pressac. Because of that acidity I'd wait longer before broaching this lighter wine. Lunchtime claret?”

**The Wine Doctor – Chriss Kissack (88 – feb 2022)** : The second wine of Château de Pressac, like the grand vin this is a blend of five varieties, including Carmenère and of course Malbec (or Pressac as it is known here). The aromatics are fresh and bright, with red cherry, redcurrant and dusty pomegranate. The palate is fresh, pure, with crisply defined layers of red fruits, currant and raspberry, with a peppery, leathery, tobacco-leaf wrapping. An attractive wine, with good poise and a tightly knit grip of tannins. This will be ready to drink on or very soon after release, and will be good for a few years. The declared alcohol is 14%.

**Neal Martin – Vinous (88 – février 2022)** : The 2019 Tour de Pressac offers attractive blackberry, bilberry and light seaweed scents on the nose, not intense but well-defined. The palate is medium-bodied with light tannins, fine acidity, just a little bitterness and a very saline finish. Enjoy this over the next 6–10 years.

**James Suckling (93 – Janvier 2022)** : « “Perfumed nose of strawberries, cherries, bark, violets, cinnamon and potpourri. It's medium-bodied with tight-grained tannins and fresh acidity. Juicy, yet firm and structured with pretty citrus notes. Drink after 2024. »

**vvWine – Adrian Van Velsen (90 – Janvier 2022)** : « (14% Alkohol. Verkostet im Dezember 2021 in Windisch). Dichtes Rubin. Die Nase ist feinduftig, zeigt Kräuter, eine reife Brombeerfrucht, feine Röstaromen, etwas Leder. Im Gaumen zugänglich und weich, bereits gut integrierte Gerbstoffe stützen die knackige Frucht, die Säure ist präsent, verleiht Frische, das ist ein ungemein knackiger Wein, der mit Rasse und Frische besticht und im Abgang eine sehr gute Länge zeigt. Sehr viel Wein fürs Geld. 2023-2035. »

**Yves Beck (88 – Janvier 2022)** : Très invitant ce bouquet marqué par la fraîcheur de notes fruitées et révélant des parfums de cerises. Caractère friand, fin et juteux en bouche. Le vin est équilibré, sapide et rafraîchissant ! 2022-2027. »

**Anthocyanes - Yohan Castaing (Janvier 2022) 91/100** : Réduit. Très beau toucher de bouche, des tanins, un milieu de bouche différent des précédents avec de la puissance et un bel équilibre. Belle bouteille en devenir.

**Vert de Vin (15,25/20 – 90/100 – Janvier 2022)** : « Le nez est fruité et offre une certaine gourmandise ainsi qu'une certaine élégance. On y retrouve des notes de cerise écrasée, de fraise des bois pulpeuse et plus

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

33330 Saint-Étienne-de-Lisse - Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - [contact@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com)  
[www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com) - instagram et facebook : @chateaudepressac

légèrement de mûre écrasée associées à des touches de petits fruits bleus, de caramélisation ainsi qu'à une subtile pointe de cardamome et de vanille. La bouche est fruitée et offre une trame acidulée, de la jutosité, de la gourmandise, une bonne définition, une certaine crémosité, une bonne fraîcheur ainsi que de la minéralité. En bouche ce vin exprime des notes de fraise acidulée/fraiche, de petits fruits rouges et plus légèrement de mûre de Boysen acidulée/pulpeuse associées à des touches de lys, de chocolat, de caramélisation ainsi qu'à une pointe de tabac blond et de vanille. »

*“On the nose it is fruity and offers a certain gourmandize as well as a certain elegance. It reveals notes of crushed cherry, luscious wild strawberry and more slightly crushed blackberry associated with touches of small blue fruits, caramelization as well as a subtle hint of cardamom and vanilla. The palate is fruity and offers a tangy structure, juiciness, gourmandize, good definition, some creaminess, good freshness as well as minerality. On the palate, this wine expresses notes of tangy / fresh strawberry, small red fruits and more slightly tangy / pulpy Boysenberry associated with touches of lily, chocolate, caramelization as well as a hint of blond tobacco and vanilla.”*

**Guide DVE (91 – Décembre 2021) :** « Robe rubis jeune aux reflets pourpre, d'une bonne intensité, limpide, avec des larmes sur le disque, présentation avenante. Le nez est net et profond, il mêle des parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs (la framboise, la cerise noire, la mûre et le cassis), de liqueur de fruits à des fragrances d'élevage et d'épices. L'aération s'enrichit de touches sur la fève de cacao et de notes grillées, toastées et fumées sur un arrière-plan vanillé. Belle bouche jeune qui présente un joli grain et une belle charpente. L'attaque est ample, pleine et veloutée avec sur une belle palette aromatique qui marie des saveurs fruitées pulpeuses aux notes boisées du nez. A l'évolution on a un vin plus étoffé avec une chaire fruitée généreuse qui contient des tanins présents mais sans excès. L'ensemble est Juteux et fait preuve d'équilibre mais si va encore se lier et finir de digérer son élevage. On peut le projeter dans l'avenir car on a aussi de la fraîcheur. Finale d'une bonne persistante sur les saveurs déjà décrites. »

**Tastingbook – Markus Del Monego (90 – Novembre/Décembre 2021) :** « Dark purple colour with violet hue and black core. Aromatic nose with distinct oak influence, ripe mulberries and blackberries, blackcherries in the background. Mild spices and fine toasting character. On the palate well structured with medium bodied character but good length, a taste backed by juicy fruit and fine toasting. »

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

33330 Saint-Étienne-de-Lisse - Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - [contact@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com)  
[www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com) - instagram et facebook : @chateaudepressac