



## CHÂTEAU DE PRESSAC

GRANDCRUCLASSÉ - SAINT-ÉMILIONGRAND CRU

### APPELLATION

A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru

### HISTOIRE

1453 : reddition de la Guerre de Cent Ans

1997 : achat de la propriété par Jean-François et Dominique Quenin

2012 : Grand Cru Classé

### SOLS

Plateau calcaire, coteaux argilo-calcaires, pieds de côte argilo-sablonneux.

### SUPERFICIE

47 ha dont 41 ha de vignes

### ENCÉPAGEMENT

70 % Merlot - 17% Cabernet Franc - 8% Cabernet Sauvignon 1% Pressac (Malbec) 2% Carmenère - 2% Petit Verdot

### DENSITÉ DE PLANTATION

5500 à 8000 pieds/ha

### RENDEMENT

35 hl / ha à 40 hl / ha

### VIGNES

Gestion parcellaire - Certification HVE 3 - Travail du sol, taille double guyot, ébourgeonnage, éfeuillage, échardage, éclaircissement

### VENDANGES

Manuelles en cagettes

Double tri des raisins (table vibrante et densimétrie)

Égrapage 100%

### CUVAISON

Encuvage gravitaire,

cuvaison longue (3 à 4 semaines en cuves béton)

### VINIFICATION

Gestion parcellaire dans nos cuves en béton thermo-régulées.

Macération pré-fermentaire, remontage, délestage, pigeage (si besoin).  
Fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves

### ÉLEVAGE

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@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com) - [www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com)

# MILLÉSIMES

## 2024

Après une floraison satisfaisante, ce millésime a été marqué par une pression « mildiou » très forte qui a demandé une surveillance de tous les instants dans le vignoble.

La fin de l'été a été ensoleillée, mais les vendanges, terminées sous la pluie, ont exigé un tri très sélectif.

### DATE DE VENDANGES :

Malbec : 09/30  
Merlots : du 09/25 au 10/07  
Cabernets-Francs : du 10/08 au 10/10  
Cabernets-Sauvignons : 10/11  
Carménères : 10/11  
Petit Verdot : 10/11

### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 85%  
Cabernet-Franc : 5 %  
Cabernet-Sauvignon : 5%  
Malbec (Noir de Pressac) : 2%  
Carménère : 2%  
Petit Verdot : 1%

## 2023

Après une floraison idéale, ce millésime a été marqué par une pression « mildiou » très forte qui a demandé une surveillance de tous les instants dans le vignoble.

La fin de l'été, très chaude et ensoleillée, et des vendanges sous le soleil, ont permis d'atteindre une parfaite maturité.

### DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 20/10  
Merlot : du 14/09 au 28/09  
Cabernet-Franc : du 21/09 au 2/10  
Cabernet-Sauvignon : du 2 au 6/10  
Carménère : 6/10  
Petit Verdot : 25/10

### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 70 %  
Cabernet-Franc : 16.5 %  
Cabernet-Sauvignon : 9 %  
Carménère : 2%  
Malbec (Noir de Pressac) : 2 %  
Petit Verdot : 0.5 %

## 2022

Après le gel dans la nuit du 5 avril qui a détruit une part significative de la récolte, la vigne a dû faire face à la chaleur et la sécheresse de l'été.

Bien aidée par des nuits tempérées et quelques averses bien venues, la vigne a fait preuve d'une extraordinaire résilience en allant puiser la fraîcheur dans le calcaire de notre plateau et les argiles de nos coteaux. Le résultat est juste éblouissant.

### DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 8/09  
Merlot : du 8/09 au 23/09  
Cabernet-Franc : du 23/09 au 26/09  
Petit-Verdot : le 23/09  
Cabernet-Sauvignon : le 3/10  
Carménère : le 3/10

### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 70 %  
Cabernet-Franc : 17 %  
Cabernet-Sauvignon : 10 %  
Carménère : 1.5 %  
Malbec (Noir de Pressac) : 1 %  
Petit Verdot : 0.5 %

## MILLÉSIMES

### 2021

Après un début d'été maussade (humide et peu ensoleillé), il a bénéficié d'une belle fin d'été, et de conditions idéales pour les vendanges. Il en est résulté un millésime que l'on peut qualifier de « classique » à Bordeaux : un niveau alcoolique plus bas que les millésimes précédents, et une belle acidité qui lui confère beaucoup de fraîcheur.

#### DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 4/10  
Merlot : du 1/10 au 12/10  
Cabernet-Franc : le 13/10  
Cabernet-Sauvignon : le 18/10  
Carménère : le 18/10

#### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 73 %  
Cabernet-Franc : 17 %  
Cabernet-Sauvignon : 7 %  
Carménère : 2 %  
Malbec (Noir de Pressac) : 1 %

### 2020

Après un printemps plutôt frais, l'été a été marqué par la sécheresse. Nos terroirs argilo-calcaires qui ont des réserves d'humidité ont évité les blocages de maturité. Les quelques pluies salvatrices ont permis d'obtenir un millésime qui se caractérise au Château de Pressac par l'aromatique, la finesse et la douceur.

#### DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 16/09  
Merlot : du 16/09 au 28/09  
Cabernet-Franc : 29 et 30/09  
Cabernet-Sauvignon : le 30/09  
Carménère : le 30/09

#### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 81 %  
Cabernet-Franc : 7 %  
Cabernet-Sauvignon : 6 %  
Malbec (Noir de Pressac) : 5 %  
Carménère : 1 %

### 2019

Après un printemps plutôt frais et humide, l'été a été marqué par la sécheresse et la chaleur. Deux épisodes pluvieux fin juillet et fin août ont évité que le stress hydrique ne bloque la maturation. Les merlots ont été cueillis dans des conditions idéales. Les pluies survenues à la fin des vendanges ont permis aux cabernets de s'assouplir. Il en est résulté un très beau millésime au Château de Pressac, riche, équilibré, crémeux. Encore un très grand millésime après 2018.

#### DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 27/09  
Merlot : du 26/09 au 8/10  
Cabernet-Franc : 8 et 9/10  
Cabernet-Sauvignon : le 14/10  
Carménère : le 14/10

#### ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 77 %  
Cabernet-Sauvignon : 11 %  
Cabernet-Franc : 9 %  
Carménère : 2 %  
Malbec (Noir de Pressac) : 1 %

## 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@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com) - [www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com)