



CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2015 NOTES DE DEGUSTATION

Vinum (89/100 - août 2025) Warm anmutende Nase, Tabak, Weihnachtsgewürze, Aronia, eingelegte Kirschen; am Gaumen noch immer mit Gerbstoff, einer knackigen Frucht und stimmiger Säure, der Wein zeigt sein warmes Jahr, wirkt molliger als der 2014er im Glas daneben, hallt angenehm lange nach.

Anthocyanes - Yohan Castaing (Janvier 2022) 90/100 : Nez réglisse, fruits noirs, épices. Ârômes floraux admirables. La sensation d'avoir un bouquet abouti et très représentatif du terroir. Bouche charnue, très élégante, fruitée à souhait avec de beaux tanins veloutés. Ensemble remarquable pour un second vin.

Terre de Vins – Seconds vins première classe (Novembre/décembre 2020) :

"Concentration et puissance s'annoncent dès le premier nez, en accord avec le profil solaire du millésime. Une touche vanillée se devine, évoluant vers un registre réglissé et camphré. En bouche un fruit tapissant, onctueux, plein, enveloppé de tanins élégants et porté par une note de poivre et d'épices. Très gourmand."

An den vier Enden der Welt (Février 2020) : "Der Jahrgang ist klassisch assembliert aus 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon und 2 % Carménère. Im Glas zeigt er sich in einem dichten purpurbetonten Granatrot. Er strahlt mit einem herrlich süßlichen, feinwürzigen Bouquet von Zwetschgen, Brombeeren und schwarzen Kirschen mit etwas Erdbeere. Dazu stoßen Noten von Tabak und Leder, ein Hauch von Veilchen und etwas Karamell vom Holz. Im Mund entfaltet sich eine distinguierte Struktur – komplex, kraftvoll und saftig. Ein lebendige Säure und eine schmelzige Mineralik eskortieren die komplexen, üppigen Geschmacksaromen von Brombeeren und Cassis, Leder, Tabak und Mokka, dazu auch Assoziationen von Waldboden. Mit feinkörnigen Tanninen schmilzt der Wein in einem langen Finale dahin. Auch als Zweitwein des Châteaus ist es ein Spitzenwein mit vielen Dimensionen und subtiler Finesse."

Vignobles et gastronomie (Novembre 2019) : "Belle robe sombre couleur cerise noire , son bouquet épanoui de fruits rouges mûrs et de merrain vanillé, sa bouche charmeuse aux tanins délicats et équilibrés sur une note animale et d'épices douces. La saveur s'exprime d'avantage dans le registre de la finesse. Finale longue, fruitée sur des saveurs de cassis. Excellent."

Cuisine et Vin de France – Hors Série (Septembre/Octobre 2019) : "On aurait pu choisir son grand frère (Château de Pressac 2017), mais ce vin a d'autres atouts : son fruit croquant, floral et légèrement torréfié, sa structure déliée, son équilibre digeste, son bon rapport qualité-prix. Il est déjà à point. Sur des viandes rouges."

Aujourd'hui en France Week-end (15,5 - Septembre 2019) : « Superbe millésime qui offre un vin splendide, d'une grande élégance. »

Le Figaro Magazine – Dossier spécial Foires aux Vins (15,5 - Septembre 2019)

RVF (4 étoiles – Septembre 2019)

Guide Hachette des Vins 2019 (1 étoile) : "Issu d'une même gamme variée de cépages que le grand vin, le second vin du cru est plus évolué, encore boisé, un peu giboyeux. Friand au palais, équilibré, il s'appuie sur des tanins plutôt stricts qui devraient s'affiner assez vite. 2019-2025."

Les Echos Supplément (Septembre 2019) : "Second vin du Château de Pressac, il peut être bu plus tôt que son aîné mais le riche millésime 2015 gagnera à reposer encore 3-4 ans en cave. Son style est déjà soyeux et souple. Il exhale de beaux arômes de fruits rouges et noirs avec un boisé léger. Les tanins sont élégants et la bouche charnue."

Terre de Vins – Foires aux Vins (Septembre 2019) : "L'offre Auchan propose aussi le Grand Cru Classé, mais son second vin nous a déjà séduits, avec l'originalité aromatique qu'apportent les nombreux cépages plantés sur la propriété (malbec, carménère). Pour un pavé de biche en sauce."

Guide des Vins Bettane et Desseauve 2018 (16,5)

Wine Spectator – James Molesworth (88/100 – Février 2018) : « A whiff of cedar gives way to open-knit black cherry and red currant fruit. Modest brambly structure and a flash of spice show on the lightly toasted finish. Drink now through 2022. 7,250 cases made. –JM »

Wine Enthusiast (90/100 – Janvier 2018) : « The 18 months in wood has enhanced the already succulent, exuberant black fruits of this wine. Black-coffee flavors combine with dense tannins and black-plum flavors to produce a superrich, big-hearted wine. Drink from 2024. »

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2017

Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles 2017

Tasted 100 % Blind (89/100 – Novembre 2017) : « Dense ruby core with a purple hue. The nose displays aromas of roasted oak, vanilla and allspice with jammed plum and dark berries. Rather ample palate, still a youthful texture with present tannin but no hard edges, spicy dark fruit, allspice and clove with some new oak and a fresh backbone. It has good length, grip and persistency but should deserve some more time in the cellar to soften and gain harmony.»

DVE Guide des Vins (91/100 – Juillet 2017) : « Robe rubis jeune et profonde, avec des notes violine, limpide et brillante, bonne viscosité et quelques larmes. Le nez est croquant de petits fruits noirs juteux (mûre, cassis et myrtille) qui se mêlent à des notes de zan, voire de parfums minéraux (graphite); viennent ensuite des notes de cade et de bois exotiques (type Santal). L'aération confirme ses notes d'élevage avec des touches d'épices, de muscade, de torréfaction et de vanille. En bouche, l'attaque est pleine et veloutée, on retrouve cette expression gourmande et précise sur le fruit. À l'évolution ce vin reste voluptueux, harmonieux avec des tanins parfaitement enrobés dans la chair. L'ensemble a beaucoup de rondeur. C'est savoureux, ça procure du plaisir avec une finale boisée sans excès. On peut escompter néanmoins une certaine garde même si il est à ce stade ce vin est déjà accessible. Rétro sur des notes toastées, grillées et fumées. En somme, c'est un fidèle compagnon qui peut déjà vous charmer.»

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

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