



CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2016 **NOTES DE DEGUSTATION**

Vinum (90 – Août 2025) Backpflaumen, Tabak, Lakritze und Kirschen; satter Gaumen, strukturiert, merklich erbstoff, fein mit der Frucht verwoben, knackig, saftig und frisch, mit sehr guter Länge und würzigem Finish. Hat grosse Reserven, muss sich vor manch teureren Saint-Émillion- einen nicht verstecken.

Anthocyanes - Yohan Castaing (Janvier 2022) 90/100 : Un nez plus racinaire que le 2015 avec de la compléxité, des notes minérales, de réglisse, de terre et d'épices. Toucher de bouche élégant, fin, épice fruité pour des tanins veloutés et satinés. Une réelle puissance pour un second vin.

Guide des Meilleurs Vins de France 2021 - RVF (90) : « La Tour de Pressac offre une belle sinuosité tannique, notre préférence va à la subtilité du 2016 face à la dimension profonde des argiles du 2018. »

Guide Dussert-Gerber 2021 (♥♥♥ – Septembre 2020) : "Le Château surplombe un tertre situé plein sud à Saint-Étienne-de-Lisse, à l'est de Saint-Émillion. Propriété de 42 ha d'un seul tenant, dont 36 de vignes. Agréable 2016, d'une belle couleur rubis profond, avec des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de vanille, c'est un vin ample (20 €)."

Guide Dussert-Gerber 2020 (Mars 2020) : "Le Château de Pressac surplombe un tertre situé plein sud à Saint-Étienne-de-Lisse, à l'est de Saint-Émillion. La propriété s'étend sur 41 ha d'un seul tenant, dont 36 de vignes. Agréable Saint-Émillion GC Château Tour de Pressac 2016, le Second Vin, élevé également durant 20 mois dont 18 mois en barriques, d'une belle couleur rubis profond, avec des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de vanille, c'est un vin ample (20€)."'

Guide Hachette des Vins 2020 (2 étoiles) : « un second vin à la hauteur du premier, ce qui en dit long sur la qualité des raisins vendangés sur la propriété en 2016. Après le bouquet frais de petits fruits rouges, de bourgeon de cassis, de cerise noire et de torréfaction, le jury est tombé sous le charme d'une bouche à la fois gourmande et de beau volume, friande et dense, aux tanins enrobés et à l'irrésistible finale réglissée. Déjà délicieux et pour longtemps. 2020-2026. »

DVE Guide des Vins (90 – Mai 2019) : « Robe grenat profonde avec des reflets sur la cerise noire, limpide et brillante, bel aspect. Une certaine épaisseur avec un jambage multiple. Le nez est net, fin et engageant, il développe des parfums de petites baies noires juteuses associées à des parfums de réglisse, viennent ensuite des fragrances de fruits à noyaux et de liqueur de fruit. L'aération s'enrichit de touches boisées qui évoquent le chocolat mais aussi des notes fumées et de salaison. Belle bouche à l'attaque tendre et veloutée qui restitue les parfums de petites baies noires gorgées de soleil. À l'évolution, on a une texture fine, une matière fondu avec des tanins parfaitement contenus dans la chair et qui apparaissent feutrés. L'ensemble est convaincant il y a du corps tout en étant soyeux. Finale sur des fruits pulpeux et sur des notes d'élevage élégantes et bien intégrées. »

Vins et Gastronomie (mars 2019) : « De jolis reflets violacés tapissent cette lumineuse robe de belle intensité. Floral et fruité, son nez devance une attaque franche et fraîche en bouche. Bel équilibre fruité sur des tanins intégrés jusqu'à la finale persistante. »

Tasted By Andreas Larsson (90 – Février 2019) : « The nose offers fine oak, gently smoky notes with layers of wild berry fruit, crushed blackberry, raspberry, plum and liquorice. Dense palate, youthful and generous with plentiful fruit, ripe but marked tannin, roasted and spicy notes with good length and already despite its youth offers a fine drinkability. »

Médaille d'Or Challenge International du Vin Blaye-Bourg 2019

Médaille d'Argent Decanter World Wine Awards 2019

Guide des Vins Bettane et Desseauve 2019 (14,5 - Août 2018)

Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2018

Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2018

DVE Guide des Vins (14,75+/20 – Décembre 2018) : « Le nez est fruité, un peu serré et offre de la fraîcheur ainsi qu'une fine concentration. On y retrouve des notes de mûre sauvage fraîche, de cassis sauvage croquant et plus légèrement de fleurs (violette, lys) associées à de discrètes pointes de petites baies sauvages, de bâton de réglisse ainsi qu'à une très discrète pointe de thé Ceylan et d'épices douces. La bouche est fruitée, fraîche et offre une petite gourmandise, de la suavité ainsi que de la minéralité (trame minérale). En bouche ce vin exprime des notes de mûre charnue, de cassis écrasé et plus légèrement de myrtille écrasée, de framboise écrasée associées à de discrètes pointes de violette, de toasté, de cardamone ainsi qu'à une imperceptible pointe de vanille (en fond). Les tannins sont bien menés. Bonne longueur et persistance. Présence d'une pointe de chocolat noir, de vanille et d'une très discrète pointe de caramelisation sur la persistance. »

« The noze is fruity, a bit tight and offers freshness as well as a fine concentration. It reveals notes of wild blackberry, crunchy wild cassis and small notes of flowers (violet, lily) associated with discreet hints of wild berries, liquorice stick as well as a very discreet hint of Ceylon tea and sweet spices. The palate is fruity, fresh a bit gourmande and offers a suavity and minerality (mineral frame). On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, crushed cassis and small notes of crushed blueberry, crished raspberry associated with discreet toasted hints, violet, cardamon and an imperceptible hint of vanilla (in the background). Tannins are well-built. Good lenght and persistence. There ara a hint of dark chocolate. Vanilla and a very discreet hint of caramelization on the persistence. »