



CHÂTEAU DE PRESSAC 2016 - SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

www.chateaudepressac.com

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter (Georgie Hindle, Vincenzo Arnese, Arthur Cogill) : **95/100** (mars 2023)

Georgie Hindle: Gorgeous red berry fruit with a bite, and slight strictness to the tannins. Not yet ready to drink, but sleek and stylish. Concentrated and muscular, excellent pure acidity, and salty minerality, too.

Vincenzo Arnese: Good structure, vibrant with good intensity and ripeness. Tannins are integrated and oak is well blended. Good finish.

Arthur Cogill : Spicy, aromatic, inviting nose, touches of clove and wild bilberry. Juicy, succulent, full-on redcurrant and damson. Grippy but delicate tannins dominate for now, so leave a few years.

Anthocyanes - Yohan Castaing (Janvier 2022) 94/100 : Un nez complet, fumé, légèrement boisé, épicé également avec des notes de cassis et de myrtille. Bouche dense, sur l'allonge, des tanins imposants et une acidité qui tend l'ensemble. Contrairement au 2015, ce vin exprime parfaitement le terroir. Finit en queue de paon.

Wine Doctor – Chris Kissack 94 (sept 2021) A historic property situated on the eastern plateau, and famed for its plantings of Pressac (or Malbec, if you prefer). The blend in 2016 is 72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Pressac (otherwise known as Malbec) and 2% Carmenère. This kicks off with a dark and very elegant nose, nicely defined black cherry and blackcurrant, with some mineral limestone notes perfumed with lavender and violet. The palate carries the same sweet and fragrant fruit, with a deeply buried core of tannins, ripe and finely gripping the fruit. This has real density, concentration, balance, structure and energy, in a wine with clear potential for the cellar. Well done.

The Wine Doctor (Septembre 2021) : "Winner of the most complex assemblage in the appellation, featuring all five planted varieties including Pressac (Malbec) which is named for the property, the 2016 Château de Pressac (it vineyards, with the Carmenère turning golden red in Autumn, pictured below) offered an array of dark and elegantly framed fruit, with attractive density and concentration."

Din Vin Guide – Thomas Rydberg (93 – Février 2021)

Jean-Marc Quarin (16 – Janvier 2021) : "Couleur sombre, intense et belle. Nez assez capiteux et fruité. Bouche très fruitée, aux appuis tanniques distingués. Elle évolue savoureuse et ascendante, avec du goût en finale et une tannicité un brin apparente. Bonne longueur. Assemblage : 72 % merlot, 11 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon, 5 % malbec, 2 % carmenère."

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

Guide des Meilleurs Vins de France 2021 - RVF (90) : "Pressac 2016 offre un tanin mordant sur l'équilibre austère du millésime, mais la puissance est là ; on la préfère au 2017, moins convaincant."

Terre de Vins – Hors Série 2020 (Décembre 2020) : "71 % merlot, 16 %, 9 % cabernet sauvignon, 2 % carménère, 2 % Malbec.

« 2016 est une année charnière en termes de précision au Château de Pressac, après un premier palier franchi en 2012 avec l'arrivée d'une nouvelle équipe. C'est un très grand millésime, où tous les astres se sont alignés, qui allie concentration, finesse et fraîcheur. Les conditions étaient plutôt faciles, nos terroirs calcaires ont bien amorti les chaleurs estivales et le résultat est superbe : on est en présence d'un vin d'émotion. » Jean-François QUENIN."

Vertivins (Novembre 2020) : "Robe dense, premier nez riche et chaud tout comme l'aération. En bouche, belle richesse, bonne structure et belle extraction. Bonne persistance. Beau vin avec de la concentration."

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-Émilion. La propriété s'étend sur 41 ha d'un seul tenant, dont 36 de vignes. Ce Saint-Émilion GC Château de Pressac 2016, élevage durant 20 mois dont 18 mois en barriques, charnu et concentré, est riche en matière, aux tanins denses, complet, tout en bouche, avec des nuances de cassis, de truffe et de moka, de garde (40€). Agréable Saint-Émilion 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€)."

An den vier Enden der Welt (Février 2020) : "Die höchstklassige Cuvée ist eine Komposition aus 72 % Merlot, 11 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec und 2 % Carménère. Der Wein reifte 18 Monate in Eichenbarriques, von denen die Hälfte neu war. Im Glas tritt er mit einem kräftigen Purpur und leichten Granatschimmern an den Rändern auf. Es duftet wild nach roten Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, etwas Cassis, etwas Minze und Lavendel und viel Vanille. Ab und an schummeln sich liebliche Gewürze aus der Weihnachtsbäckerei dazwischen. Der Gaumen wird prall und extrovertiert ausgekleidet von einer enormen Fruchtdichte und einem süßlichen, würzigen Extrakt von dunklen Beeren, Schokolade, Menthol und Lakritze. Die kräftigen, gut eingebundenen, griffigen Tannine, die dezente Mineralität und die saftige Säure sind innig verwoben und entfalten im Finale seidige Opulenz und elegante Pracht. Ein großer Wein, der mit jedem Schluck auffordert zu einer Reise durch die Zeiten – hin zu den schönen Erinnerungen."

Guide Hachette des Vins 2020 (2 étoiles) : "Après un 2015 remarquable, cette propriété propose un 2016 à l'avenant. Le bouquet de ce vin rubis intense se distingue par l'union parfaite des fruits rouges frais et d'un boisé discret. La fraîcheur de ces arômes trouve écho au palais. Les tanins denses se fondent dans une chair enveloppante qui laisse le souvenir durable des épices en finale. Élégant et expressif. 2022-2030."

Le Paradis du Vin –Top 20 (94 – Juillet 2019 et Février 2020).

La Revue du Vin de France (Coup de cœur – Août 2019) : "Coup de cœur pour ce vin rouge de Bordeaux au fruit frais et tonique : la cuvée 2016 du château de Pressac en AOC Saint-Émilion Grand Cru. 2016 affiche en fin d'élevage un jus précoce, d'un très joli velouté mais bien cadré par une finale justement tannique. Avec autant de chair que le 2015, il propose un fruit plus frais et tonique."

Jancis Robinson (16,5 – Juillet 2019) : "*Vineyard planted with 70% Merlot, 17% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Pressac (Malbec), 2% Carmenère.* Notably dark, almost blackish, crimson. Interesting, distinctive nose. I wonder whether the unusually wide range of grape varieties is a factor? A little brutal and meaty but full of life and interest. Is this cultivated in a particularly organic way? Very good tannin management. Real vitality here. Though admittedly the fruit is much more obvious than the tannin until the very end. I liked this much more than when I first tasted it. Drink 2022 – 2036.

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](https://www.instagram.com/chateaudepressac)

Weinwisser (18 – Mai 2017 et Juin 2019) : "Purpur mit Granatschimmer am Rand. Was Für ein Parfüm nach Brombeerbblüten und Himbeermark ! Dahinter rote Kirschen und saftige Johannisbeeren. Am Gaumen mit unglaublicher Eleganz und süßem Extrakt ausgestattet, dazu rote Kirschlautaromen im langen, hochfeinen Finale. Auch dieses Jahr wieder eine sichere Kaufempfehlung für oreisbewusste Bordeauxtrinker."

Sommeliers International – Paolo Basso (Juin 2019) : "Beau nez de baies noires bien mûres, réglisse, encre et cacao très fin. En bouche, puissant et expressif, dense et volumineux, savoureux, sucreux, structuré, des tanins fins et compacts, une finale très fine et persistante. Un vin gourmand et distingué."

"Beautiful nose of ripe black berries, liquorice, ink and very fine cocoa. On the palate, powerful and expressive, dense and voluminous, tasty, sweet, well-structured ; fine and compact tannins, a very fine and persistent finish. A gourmet and distinguished wine."

Terre de Vins (Juin 2019) : "Le château de Pressac affirme une autre personnalité. Son joli toucher de bouche contraste avec une finale un peu serrée (le terroir de molasses du fronsadais n'y est pas étranger) mais qui n'écrase pas du tout le vin. Un vin qui s'exprime et dont la définition s'est sensiblement améliorée, grâce notamment aux nombreuses réflexions et évolutions de son propriétaire sur la vinification et l'élevage."

Guide DVE (95 – Mai 2019) : "Robe très profonde presque noire avec quelques nuances pourpre violacées, limpide et brillante, de la concentration et quelques larmes sur le disque. Le nez est intense fin et racé, il exhale des parfums de baies noires juteuses (la mûre, le cassis et la myrtille) à des parfums de réglisse; viennent ensuite d'élégantes notes d'élevage sur le chocolat rehaussées de touches grillées, toastées et torréfiées. L'aération s'enrichit de notes fumées sur un arrière-plan vanillé. En bouche, c'est un vin à l'attaque ample pleine et veloutée qui restitue ses parfums gourmands et pulpeux de petites baies noires. À l'évolution, il y a de la sève, avec un vin concentré et une charpente présente mais bien contenue dans la chair. L'ensemble est élégant et savoureux avec une finale boisée, chocolatée et vanillée."

James Suckling (95 – Février 2019) : "A very impressive wine for a chateau that's not so well known. Deep and rich with a ton of elderberry and bitter-chocolate aromas, but still dry and very straight, thanks to the beautiful, fine-grained and lively acidity. A blend of 71 per cent merlot, 16 per cent cabernet franc, nine per cent cabernet sauvignon, two per cent carmenere and two per cent malbec."

Tasted by Andreas Larsson (94 – Février 2019) : "Professional Comment : Youthful and elegant nose with ripe dark fruit like cassis, blackberry, plum with tobacco with fine floral and chalky notes, some herbal sage and mint aromas, a hint of oak but certainly more of a fruity expression. Very ample palate, finely tuned with fine grained tannins, polished and glossy texture with high ripeness, ripe dark berry flavours with dry spices, chocolate, opulent with a well-integrated fresh acidity, followed by a long, lingering finish.

Social Network Comment : Warm, supple and rounded with modern fruit and classic elegance. Chaud, souple et arrondi avec un fruité moderne et une élégance classique."

Wine Spectator (89/100 – février 2019) : "A juicy and forward style, with a lush core of warmed cassis and cherry reduction notes backed by singed cedar, vanilla and sandalwood flavors. The fruit detail wins out easily on the accessible finish. Drink now through 2030. 9,525 cases made. –JM."

Antonio Galloni - Vinous (93+ – Janvier 2019) : "One of the sleepers in Saint-Emilion, Pressac is once again striking in 2016. Big and vertical in feel, with tremendous fruit density, the 2016 has a lot to offer. Inky dark fruit, graphite, menthol, plum and lavender mesh together in this dark, potent wine. The 2016 is wonderfully fresh and also quite structured. Readers will have to be patient, as it will be a few years before all the wine starts to drink well. As always, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec and Carmenère play an important role in shaping the personality of one of Bordeaux's most unique and intriguing wines. The 2016 spent 18 months in oak, 50 % new. Alain Raynaud consults. Tasted three times. Drinking window : 2022-2041."

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

Vert de Vin (16,75/20 – 93-94/100 – Décembre 2018) : "Le nez est racé et élégant. Le vin gagne à être mis en carafe. On y retrouve des notes de mûre de Boysen, de petits fruits noirs sauvages charnus et de framboise charnue associées à de petites touches de cerise, de baies rouges mûres / écrasée ainsi qu'à de discrètes pointes de zan, de violette et d'épices. La bouche est fruitée, équilibrée, élégante, bien menée, précise et offre une fine tension, une fine minéralité, une trame acidulée, une fine droiture ainsi que de la jutosité. En bouche ce vin exprime des notes de mûre charnue et de petites baies noires charnues associées à des touches framboise, de baies rouges, de fraise, à des pointes de toasté ainsi qu'à une très discrète pointe de cardamome et de vanille. Les tannins sont fins et très discrètement fermes. Bonne longueur."

"The nose is racy and elegant. The wine need to be put in carafe. It reveals notes of boysenberry, fleshy wild blackberries and fleshy raspberry combined with touches of cherry, ripe/crushed red berries as well as discreet hints of zan, violet and spices. The palate is fruity, well-balanced, elegant, well built, precise and offers a fine tension, a fine minerality, an acidulous frame, a fine straightness as well as juiciness. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry and small fleshy black berries associated with touches of raspberry, red berries, strawberry, toasted hints as well as a very discreet hint of cardamon and vanilla. Tannins are fine and very discreetly firm. Good lenght."

Yves Beck (94 – Décembre 2018) : "68% Merlot, 20% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec (Noir de Pressac), 1% Carmenère.

D'une taille de 36ha dont 32ha en production. Pressac fait partie des grandes propriétés de St Emilion. En 2016 les vendanges se sont déroulées entre le 5 octobre, où l'on a récolté le Malbec et le 24 octobre qui a été finalisé par la vendange du Carmenère. La robe de Pressac 2016 est profonde et a des reflets violets. Le bouquet est complexe filigrane et présente de nombreuses facettes. J'y relève les notes crayeuses si propres au terroir de St Etienne de Lisse, des violettes et des mûres. En bouche, le vin a de la profondeur et de la tension ce qui lui est également conféré par le sol calcaire de terroir. La structure équilibre le tout et donne de la fougue et de la race à ce vin. C'est le fruit qui domine la fin de bouche ainsi que la finale. Cette dernière est intense et persistante. Quelle superbe réussite à Pressac. Bravo à Jean-François Quenin et son équipe. Je ne peux m'empêcher de leur adresser un solennel et cordial « aaaaattttaaaaaaaqqquueeee » (comme tous les matins durant mon séjour à St Etienne de Lisse) 2023-2046."

Cuisine et Vins de France Hors Série Spécial FAV (Octobre 2018) : "Il affiche la rondeur gourmande et les tanins suaves digne de son rang. L'élevage est présent sans excès, apportant une fine structure très élégante. **Une valeur sûre pour les grandes occasions, à boire ou à garder.**"

Régat spécial FAV (Septembre / Octobre 2018) : "Intense et profond."

Idealwine Le Blog Spécial FAV (Septembre 2018) : "Un poil au-dessus en terme de prix (25 €), l'excellent Château de Pressac 2016 (Saint-Emilion), goûté et apprécié par nos clients !"

Guide des Vins Bettane et Desseauve 2019 (16,5/20 - Août 2018) : "Le toucher de tannin se fait plus élégant, la bouche reste énergique avec cette fraîcheur qui fait aujourd'hui la différence sur Saint-Emilion.

Le vin gagne sur ce millésime en charnu et en densité avec une allonge savoureuse. On en redemande."

Vert de Vin (17/20 – Top 100 – Été 2017)

RVF - Guide des Meilleurs Vins de France 2018 et 2019 (15,5 – Juillet 2017) : "Les Vins : ils s'affirment dans un style plein, puissant, un rien démonstratif, mais sans rusticité ni caractère asséchant. 2016 affiche en primeur un jus précoce, d'un très joli velouté mais bien cadré par une finale justement tannique. Très dense, noir, saturé, d'un grain fortement serré, montrant un profil compact mais complet. Autant de chair que le 2015, il propose un fruit plus frais et tonique."

Bordeaux Total – Weinzeitung – André Kunz - René Gabriel (18/20 – Juin 2017) : "(78% Merlot, 10% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec, 1% Carménère) Samtenes, frisches, tiefes, elegantes Bouquet, verschiedene Beeren, Graphit, Tabak. Dichtverwobener, eleganter, frischer, seidener Gaumen mit dichter, feiner Frucht, eleganter Struktur, dichter Aromatik, langer, frischer Abgang. 2023-2040."

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](https://www.instagram.com/chateaudepressac)

Vinaria – Peter Schleimer (3,5 étoiles – Juin 2017) : "Dicht, würzig, süße Gewürze, Waldbeerenmix aus roten und dunklen Beeren, ausgereift, Laub, roter Pfeffer, Plunder; saftig, kraftvoll, reif, griffig, pikante Säure, strukturiert, gute Substanz, recht lang, fest."

Bernard Burtshy (17/20 – Mai 2017) : "D'année en année, Pressac progresse et c'est encore le cas en 2016. La robe est sombre avec un nez superbe de mûre. Le vin est dense, serré avec un joli velouté, de belles notes de cuir, l'élevage a été complexifié. Il est au niveau et même dépasse le splendide 2015. Issu de cinq cépages. 3-12 ans."

Jacques Perrin - Vinifera (90+ - 4 étoiles « Grands Vins » – Mai 2017)

Terre de Vins (16,5/20 – Mai 2017) : "Une fois de plus Pressac se distingue par la richesse de son encépagement (merlot cabernet franc cabernet sauvignon malbec carmenère) qui lui confère toujours un style à part un supplément d'épices et de caractère a une matière bien travaillée."

Der Weinverstand Brief - WV – Ulrich Sautter (92-94+ - Mai 2017) : "Röstige Holznoten, und intensive Kräuterwürze : Thymian, Beifuss, fast Kümmel und Cumin. Schließlich Bitterschokolade und Brombeersaft. Dichter, fleischiger Bau am Gaumen, recht klassisch, ohne Süße, leichte Grüntöne helfen der eher breiten Anlage Frische zu bewahren. Feine mineralische Komponente(n) – der Wein hat wohl beides, Eisen und Kalk. Eleganz! Zum ganz großen Wurf fehlt nur das allerletzte Quäntchen Länge. Preis-Genuss-Kauf Tipps."

Le Figaro Vin (16,5/20 – Mai 2017) : "Nez toasté grillé, fruits noirs, graphite. Bouche droite, gourmande et fruitée, tannins ronds et fins."

Falstaff – Peter Moser (93 – Mai 2017) : "Mit Nougat und Röstaromen unterlegte schwarze Frucht, mineralischer Touch, angenehme Kräuterwürze. Saftig, dezente Fruchtsüße, schokoladiger Touch, feine Tannine, elegant und ausgewogen, rotbeerige Nuancen, mineralische Frische im Nachhall."

vvWine – Adrian Val Velsen (18,5/20 ; 92/100 – Avril 2017) : "Anfangs verhaltene Nase, mit mehr Luft öffnet sich der Wein, reifes Cassis, Kirschen, Weihnachtsgewürze, Torf, sehr schöne Tiefe zeigend, komplex, verspielt, würzig. Gradliniger Auftakt, dann mit schönem Schmelz, dunkle und rote Früchte, Pflaumen, wieder würzige Noten, feine Tannine, saftige Säure, sehr gut strukturiert. Im Abgang von wunderbarer Länge und mit guter Eleganz, endet feinwürzig und sehr frisch. Ein hervorragend gelungener Saint-Emilion der sowohl in seiner Jugend als auch mit Reife gefallen dürfte. 2022-2036, 18.5 vvPunkte (92/100)."

Vinum (18 – Avril 2017) : "Komplexe, blumig-fruchtige Aromatik ; grosse Dichte, superbes Tannin mit Frische und Dichte, grosse Rasse und doch exquisite Harmonie ; herrlicher Wein."

Wine Doctor – Chris Kissack (16,5-17,5/20 ; 93-95/100 – Avril 2017) : "From the cool limestone plateau to the east of St Emilion. This is dark, very concentrated, with smoky black bean and dried olives on the nose, with a wild herb lift. The palate is very polished, very rich, textural, with a powdered substance through the middle and finish, underpinned by a lovely ripe tannic grip. This has the very dark fruit character of the eastern plateau, more so than ever in this vintage I think. The fruit carries a lifted, pure, minty grip. This is quite possibly the best potential I have tasted in Pressac, and I was already a fan. Very good."

Jean-Marc Quarin (16/20 ; 90/100 – Mars/Avril 2017) : "Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez fruité et un peu discret. Moelleux au départ, charnu en milieu de bouche, avec du corps, le vin s'achève néanmoins sur une tannicité un brin âpre. Bonne longueur."

Jancis Robinson (15,5 – Avril 2017) : "Dark crimson. Macerated blackberry nose. A little soft. Then a vegy finish. Far from the most exciting 2016 from this appellation. Drink 2019-2026."

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

James Suckling (95-96 – Mars/Avril 2017) : "This is really fantastic in 2016 with beautiful balance and depth of fruit. Focused and tight palate. Full-bodied and super long. Wonderful."

Yves Beck (94-96 – Avril 2017) : "Pourpre violacé. Bouquet intense, complexe, révélant des notes fruitées et florales. Notes de cassis, myrtilles, violettes et tabac blond. Légère touche de lard fumé. Attaque fruitée et friande. Le corps a du gras et de la structure. Les tannins se révèlent très lentement en fin de bouche. Ils sont soyeux mais également puissants et savent parfaitement gérer la structure. Un grand vin avec de l'avenir mais également une aptitude à être savouré dans sa jeunesse. Bravo."

The Wine Cellar Insider – Jeff Leve (93-95 – Avril 2017) : "Deep in color, the wine has flesh with rich, dark fruits, silky textures and polished tannins. This is the best wine yet from de Pressac."

Extraprima - Thomas Boxberger (92-94 – Avril 2017) : "De Pressac etabliert sich unter den interessantesten, preiswerten St.-Emilions insbesondere wegen seiner ungewöhnlichen Rebsortenzusammensetzung von 72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec und 2% Carmenere. Dunkle, Farbe, viskos. Dunkelbeerige reife Primärfucht, frisch, tief und mit viel Kraft ausgestattet, schokoladiger Hintergrund. Dicht und rassig im Mund, tief, lang und weit gespannt im Mund, absolut locker, natürlich und mit viel Kraft und gutem Durchzug, mit ausgereiften und schmelzigen Gerbstoffen mit Fleisch und Saftigkeit. Ähnlich interessant und erfolgreich wie der 2015er."

Antonio Galloni - Vinous (91-94 – Avril 2017) : "The 2016 de Pressac is a big, enticing wine. Ample and dramatic in feel, the 2016 possesses notable richness and sumptuousness in all of its dimensions. An exotic mélange of black berry jam, chocolate, menthol, licorice and dark spices build into the fleshy, voluptuous finish. All the elements are wonderfully fused together. Distinctive and bold, the 2016 has a lot to recommend. Tasted three times."

B My Bordeaux – Christer Bycklum (90-92/100 – Avril 2017) : "Ruby. Blackberries, spices, ripe fruits, vanilla, coffee and chocolate nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, ripe, blackberries, spices, quite rich and deep, some bitter notes from the wood, long."

Wine Spectator (88-91/100 – Avril 2017) : "Direct, with a pure and focused beam of cassis and bitter cherry fruit backed by lightly singed vanilla and sandalwood notes on the finish.—J.M."

Tim Atkin (91 – Avril 2017) : "An unusual blend for the Right Bank, in that it contains a little Malbec and Carmenère, this is comparatively complex as a result. Savoury, green pepper notes, assertive oak, bright acidity and summer pudding sweetness. Worth seeking out. 2022-30."

Decanter – Jane Anson (90/100 – Avril 2017) : "A vibrant purple colour with finessed oak on the nose and exotic black pepper and cinammon spicing at the end of the palate. This is a wine with great impact even though the tannins are elegant and well drawn out. This year it is going up to 18 months ageing from 12 months, a reflection of the quality of the vintage. 66% Merlot, 17% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon, with the remainder made up of Malbec and Carmenère."

Neal Martin – Robert Parker Wine Advocate (87-89/100 – Avril 2017) : "The 2016 Pressac offers opulent red cherry and crushed strawberry fruit on the nose, not quite as well defined as its peers, yet clean and pure. The palate is smooth and rounded, plump in the mouth with plenty of red berry fruit, although the finish needs more precision and tension. Let's see how this turns out in bottle."

Perswijn – Ronal de Groot (4 étoiles – Avril 2017) : "bosbessen en bramen, cassis krachtig en rijp, mooie frisheid, rijpe tannine."

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

Idealwine Le Blog (Coup de Coeur – Avril 2017) : "Sans surprise, ce vin nous a une fois encore séduits. Son nez livre des arômes de fruits noirs et des notes empyreumatiques. Au palais, on découvre une belle matière, beaucoup de gourmandise, des tanins doux et une longueur très appréciable."

Wine Words and Videotape (Coup de cœur au Grand Cercle - Avril 2017) : "Château de Pressac looked very good."

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

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