



CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2017 NOTES DE DEGUSTATION

Vinum (89 – Août 2025) Verführerisch, kräuterwürzig, floral, rotfruchtig; am Gaumen zugänglich, zeigt Charakter, knackige Frucht, lebendige Säure, würzig, rotfruchtig und anregend herb im Abgang, endet auf Blutorangen. Ein Gastro-Wein.

Tulipe Rouge (2 tulipes – Septembre 2021)

Christer Bycklum (89 – Mai 2021) : « Ruby. Blueberries, blackberries, fruit driven with some vanilla and spices nose. Fresh acidity, dark fruits, anise, spices, blueberries, good length. »

B My Bordeaux (89 – Avril 2021) : « Ruby. Blueberries, blackberries, fruit driven with some vanilla and spices nose. Fresh acidity, dark fruits, anise, spices, blueberries, good length. »

Guide Dussert-Gerber 2021 (3 cœur – Septembre 2020) : « Le Château surplombe un tertre situé plein sud à Saint-Étienne-de-Lisse, à l'est de Saint-Émilion. Propriété de 42 ha d'un seul tenant, dont 36 de vignes. Bien réalisé également, le Saint-Émilion GC Château Tour de Pressac 2017, le Second Vin, élevé également durant 20 mois dont 18 mois en barriques, il est suave, riche en parfums comme en structure, un vin généreux, ample en bouche grâce à des tanins soyeux et puissants à la fois, tout en finesse mais corsé (19,50 €). »

Guide Hachette des Vins 2021 (1 étoile – Septembre 2020) : « Une robe profonde habille ce vin au nez complexe d'épices et de cassis écrasé. La structure dense et serrée de la bouche laisse peu à peu la place aux fruits noirs bien mûrs pour finir harmonieusement sur des notes minérales. Un vin à la classe incontestable qui a besoin de quelques années pour s'épanouir. 2024-2028. »

DVE Guide des Vins (91 – Avril 2020) : « Robe grenat assez profonde avec des nuances burlat, limpide et brillante, des larmes multiples qui colorient les parois. Ce nez est élégant et racé avec un mariage réussi entre des fragrances de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, myrtille et cassis), des notes de réglisse noire et des parfums d'élevage (notes fumées, grillées et toastées). L'aération s'enrichit de parfums d'épices, de notes balsamiques, de salaison et de feuille de havane. Belle bouche pleine de délicatesse. L'attaque est ample et veloutée, elle retranscrit avec gourmandise et pureté les parfums fruités. À l'évolution, on a une matière dense et serrée beaucoup de matière avec une charpente tannique présente. L'ensemble est encore très jeune, a des aptitudes de vieillissement qui sont indéniables avec en plus de la fraîcheur. On apprécie aussi son élevage bien maîtrisé et un caractère qui sera vite velouté. Finale avec une petite pointe de fermeté et des notes d'élevage sur la griotte et le chocolat.

Avis de D.V.E. : Un Saint-Emilion Grand Cru tendre et féminin, même s'il invite à l'oublier un peu en cave. »

Vinous – Antonio Galloni (90 – Mars 2020) : « The 2017 Tour de Pressac is bold, luscious and super-expressive, all of which make it an excellent choice for drinking now and over the next handful of years. Dark red/purplish fruit, mocha, spice and licorice all build in the glass as this boisterous Saint-Émilion shows off its alluring personality. »

Yves Beck (90 – Janvier 2020) : « 71 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon, 2 % Carménère, 2 % Malbec.

Belle expression fruitée dans le bouquet de Tour de Pressac où je remarque d'invitantes notes crayeuses et des baies noires. Attaque friande et fruitée. Le vin a du corps et du charme. Il est doté de tannins parfaitement intégrés tandis que la structure assure la fraîcheur. Un vin sapide, invitant que l'on pourra déjà savourer dans sa jeunesse. Belle réussite ! 2022-2029. »

James Suckling (90 – Janvier 2020) : « Attractive, leafy aromas with brambly red fruit and a crushed red-flower edge. The palate has a juicy feel with fresh acidity, delivering freshness to otherwise ripe tannins. Cassis and red-berry core here. Second wine of Château de Pressac. Drink now. »

Andreas Larsson (90 – Janvier 2020) : « Bright dark purple colour. Modern nose offering some smoke, oak, vanilla and mild spices paired with ripe dark fruit. The palate is dense, still a youthful and grippy texture, high extract, generous fruit and long finish. Yet a wine needing time to soften and settle. »

Médaille de Bronze Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2020

Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2020

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2019

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2019 : « Paré d'une couleur intense et profonde, ce Saint Emilion Grand Cru présente une belle palette arômatique avec des notes de cacao, de vanille et de fruits noirs bien mûrs. Le palais est séduit par la fraîcheur des arômes et l'harmonie des tanins qui contribueront à en faire un produit de grande qualité que l'on pourra associer à une cuisine épicee. »

Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles 2017

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