



CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2018 **NOTES DE DEGUSTATION**

Vinum (91 – Août 2025) Komplex, dunkelfruchtig, angekohltes Holz, Lakritze, Schwarztee; jugendlicher Gaumen, feinkörnige Tannine, satte Frucht, zeigt trotz des warmen Jahrgangs viel Frische, opulent, jedoch mit Finesse; langer, würziger Abgang. Ausgezeichnet, sehr gute Reserven.

Médaille d'Or Concours des Vins Terre de vins 2023

Guide Hachette 2022 - Château Tour de Pressac 2018

Médaille d'Or Challenge International du Vin Blaye-Bourg 2021

Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2021

La Revue du Vin de France (91 – Coup de Cœur – Octobre 2021) : « Coup de cœur pour ce vin rouge de Bordeaux serré, tendu et profond : la cuvée 2018 du Château Tour de Pressac en AOC Saint-Emilion. »

Christer Bycklum (88 – Juin 2021) : « Ruby. Blackberries, anise, some spices, fruit driven and rich nose. Fresh acidity, ripe tannins, dark fruits and spices, liquorice, intense, high alcohol, good length. »

Anthocyanes - Yohan Castaing (Avril 2021) 91/100 : Tour de Pressac 2018 s'exprime dans un registre floral et fruité (fruits noirs, mûres, myrtille). Bouche dense, bien en place, parfaitement équilibrée. Tannins veloutés. Un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

Vinous – Antonio Galloni (87 – Avril 2021) : « The 2018 Tour de Pressac is a fruity, easygoing wine to drink now and over the next handful of years. Succulent red berry fruit, lavender, rose petal, sweet spice and mint all grace this attractive, mid-weight Saint-Émilion. »

Jeb Dunnuck (88 – Mars 2021) : « Mulled cherries, new leather, loamy earth, and spice-driven notes all emerge from the 2018 Château Tour De Pressac, a medium-bodied, charming, enjoyable Saint-Emilion. It shows more sappy flower and rose petal notes with time in the glass and is an elegant, delicious 2018 to drink any time over the coming decade or so. The second wine of Château de Pressac, it's based on 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, and the rest Cabernet Sauvignon, Carménère, and Malbec. »

The Wine Cellar Insider – Jeff Leve (87 – Mars 2021) : « Medium-bodied, fruity and fresh, with soft, earthy sweet red cherries, plum and licorice in its core. This is perfect for early drinking pleasure. »

Wine Doctor – Chris Kissack (89 – Février 2021) : « This is the second wine of Château de Pressac, which has the grand cru rather than grand cru classé status. The aromatics here show a fresh and ready aromatic character, wild hedgerow fruits nuanced with a touch of pepper and praline. The palate feels a little loose, with gentle black fruit substance with notes of dry earth and black pepper all underpinned by gently integrated tannins. Quite lively and I would think this will be ready to go in just a year or two, no longer than that. »

James Suckling (93 – Janvier 2021) : « Aromas of fresh raspberry, plum, tar and gravel. It's medium- to full-bodied with firm, silky tannins. Sleek and juicy with a mineral finish. Lovely depth. Try from 2023. »

Tasted – Andreas Larsson (90 – Janvier 2021) : « Dense dark purple colour. Fragrant nose showing some new oak, toast, butterscotch with a hint of black truffle with wild berries. The palate is rather full, youthful but no hard edges, fresh and digest dark fruit with a mild spiciness and good length. »

Wine Enthusiast – Roger Voss (90 – Janvier 2021) : « A smoky, juicy and fruit-packed wine, this has solid tannins under the perfumed and ripe black-plum flavors. The wine's structure and fruitiness promise aging. Drink from 2023. »

Yves Beck (88 – Janvier 2021) : « Le deuxième vin du Château de Pressac révèle quelque peu son élevage mais également des notes épicées et fruitées. En bouche son caractère frais et juteux le rend déjà bien accessible. Il est sapide, équilibré et pourra être savouré dans sa jeunesse. Juteux et très glou-glou Maintenant – 2026. »

Wine Spectator (88 – Janvier 2021) : « Fresh and direct, with a mix of cherry, plum and red currant fruit laced with red licorice, followed by a late dash of toasted vanilla on the finish. Merlot and Malbec. Drink now through 2023. »

Rob Smith (89 – Décembre 2020/Janvier 2021) : « Dense fruits of the forest with savoury, spicy oak. Some roasted coffee and clove. Liquorice and undergrowth. Rich fruit with juicy plum and damson. Some sappiness and sour cherry. Juicy and well balanced freshness and depth. Good value. »

Guide des Meilleurs Vins de France 2021 - RVF (91) : « 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.

DVE Guide des Vins (91 – Octobre 2020) : « Robe rubis intense et lumineuse, avec des nuances pourpre, avec de la densité et des larmes. Le nez est expressif et net sur les fruits rouges et noirs bien mûrs (la mûre, la cerise et le cassis), les crèmes de fruits, la réglisse et la prunelle. Peu à peu apparaissent des fragrances balsamiques et une pointe minérale (graphite). L'aération s'enrichit de touches sur la fève Tonga, de torréfaction mais aussi sur de notes grillées et toastées. Belle bouche à l'attaque ample, charnue et veloutée et de surcroît croquante sur des fruits noirs pulpeux qui explosent. L'évolution est tout aussi charmante, on est entre le corps et la sensualité. On a une matière fine avec un joli grain qui nous embarque et des tanins présents mais fort bien enrobés dans cette chair généreuse. L'ensemble est délicat et harmonieux. Ce que l'on retient c'est son élevage bien maîtrisé et son caractère onctueux. Petite pointe de fermeté en finale avec un fruité savoureux qui se mêle aux parfums d'élevage. »

Guide Dusser-Gerber 2021 : « Bien réalisé également, le Saint-Émilion GC Château Tour de Pressac 2018, alliant une finesse tannique à une rondeur en bouche séduisante, d'une finale avec ces notes de fumé et de fraise des bois surmûrie, à prévoir, notamment, sur des bouchées aux cèpes ou un carré de porc au miel. »

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