



CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2022

Saint-Emilion Grand Cru

NOTES DE DEGUSTATION

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2025.

Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2025 : Jolie robe très intense rouge rubis. Nez fruits cuits, fruits noirs. Belle longueur, bonne sucrosité, ample, intense, bel équilibre.

Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles

Guide Hachette : 1 étoile

Din Vin Guide (octobre 2025) 89% merlot, 4% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon og en række andre druer. 60% harligget 16-18 måneder på fade, resten på ståltanke. Lys, friskog frugtig i udtrykket. Meget imødekommande stil med en flot balance, men især saftigheden og letheden imponerer. Nyt og spændende udtryk.

Vinum (93 – Août 2025) Tiefgründig, reif, dabei frisch, kühler Kamin, florale Noten; knackiger Gaumen, opulent und doch federleicht, pudrige Tannine, viel Rasse, Energie und Balance; langanhaltend, elegant. Grossartig, für die lange Reife gebaut.

Wine Cellar Insider (Jeff Leve) (février 2025) : **90** Medium-bodied, fruity, and fresh, with soft, earthy, sweet red cherries, and a round-textured fruity finish that is perfect for early drinking pleasure. 2025-2030

Alexandre Ma (février 2025) : **92** Ne confondez jamais le Château Tour de Pressac avec un Second Vin ; son terroir privilégié lui permet de briller de manière indépendante. S'il n'a peut-être pas la profondeur et la puissance du Château de Pressac, son excellence est indéniable. Les arômes légers de jus de baies de laurier et de cerises jeunes, associés à sa douceur gracieuse et à sa salinité calcaire subtile, presque enveloppante, captiveront sûrement tous ceux qui le goûteront par leur charme innocent. Sans aucun doute, 2022 est le meilleur millésime de l'histoire du Château Tour de Pressac.

Forbes.com (Février 2025) **97+** : Earthy aromas of a dense forest, chocolate chips and toffee. Stunningly delicious mouthful of black and red fruit, maple syrup, fudge as well as black pepper. Memorably seductive. Firm tannins, bright acidity. Pair with a cheese plate that includes cheddar and brebis.

Vinous (Antonio Galloni) Janvier 2025 : **89** Le Tour de Pressac 2022 est un second vin savoureux. Il offre des arômes de fruits noirs frais, de menthe, de lavande, de poivre blanc et de moka, avec son bel attrait avant-gardiste équilibré par les acides vifs qui sont une telle signature ici.

James Suckling (Janvier 2025) : **93** Engaging aromas of white pepper, dark plums and ripe black cherries. Juicy and pretty full-bodied on the palate, with some fine-grained tannins that extend to the finish.

Christer Byklum (septembre 2025) **91** : Ruby. Dark fruits, blackberries, fruit forward, blueberries, fruit forward nose. Fresh acidity, ripe tannins, dark fruits, blackberries, dark fruits, anise, richer, long. 91

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 Magazine (Jonathan Choukroun chicéportiche) (dec 2024) : **15.75 91-92** : Le nez est élégant et offre du velouté, du fruit, une certaine petite profondeur ainsi qu'une puissance aérienne. On y retrouve des notes de mûre de Boysen, de violette et plus légèrement de poivre associées à de fines pointes de tabac ainsi qu'à une discrète pointe presque barrière méditerranéenne chaude, de clou de girofle et de cannelle fraîche. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la suavité, une trame minérale, de la souplesse et un joli éclat du fruit, de la gourmandise, une certaine puissance maîtrisée (terroir). Elle exprime les notes de mûre juteuse/pulpeuse, de cassis pulpeux et plus légèrement de bleuet associée à des touches de fraise écrasée, à une pointe de petits fruits bleus ainsi qu'à des délicates pointes de vanille et de réglisse en fond. Une discrète pointe de fruits rôtis et presque bosquet/chêne sec. Noirceur en jutosité.

Yves Beck (dec 2024) : 90.

S'il y a une question à se poser dans le cadre de ce vin, c'est son pédigrée de second vin. A vrai dire c'est un cru à part entière qui brille de sa clarté, de son éclat et de sa fraîcheur. Sapide, friand et désaltérant, il a un facteur "plaisir" indiscutable ! Very good glou-glou.

Andreas Larsson (octobre 2024) : **92** Bright dark purple core and hue fine purity with chalky notes, wild berrie, cassis, violet and a mild hint of oak. The palate shows good concentration and freshness combined, refreshing and grainy tannin, layers of digest dark fruit with fine balance and a long vibrant finish.

Falstaff (Peter Moser) (mai 2023) : **93** Dark ruby, opaque core, purple reflections, subtle brightening on the rim. Delicately espicy background, dark wild berries, hints of plums, some cassis and herbal savouriness. Juicy, round and elegant, fine acidity, ripe cherries. Balanced, already accessible, salty finish; an animating wine for the table.

Colin Hay (Mai 2023) : 92-94 (St Emilion; 70% Merlot; 18% Cabernet Franc; 7% Cabernet Sauvignon; a little Petit Verdot, Carménère and Malbec; tasted twice, the second time at l'Association des Grands Crus Classés de St Emilion at Dassault). Up and coming. This has pleasing graphite and pencil-shaving notes alongside the dark berry and stone fruit; quite saline in its minerality. A hint of the cedar to come and a lovely wild heathery note. Fresh and softly textured, but with a fully charged, compact and energetic core of crushed ripe berry fruit – a little cherry skin and its tannins around the edges. Impressive. Long and always fresh and sapid, with good intensity. Continuing the upward trajectory here.

Jacques Perrin (mai 2023) : 92-93

Yves Beck (mai 2023) : 90-91/100 En humant le bouquet de la Tour de Pressac, deux fenêtre de réflexion s'entrouvrent : premièrement on se dit que le vin doit être délicieux et, deuxièmement, on peut supposer qu'au vu du niveau du second vin, la barre est placée haut ! Le palais confirme l'annonce du bouquet. Il dispose d'une agréable sucrosité, dès l'attaque, et également d'une bonne ampleur. Les tannins doivent être un peu mieux enveloppés en fin de bouche, mais deux faits sont déjà acquis : le vin est gourmand et i pourra être apprécié dans sa jeunesse.

Vinous (Antonio Galloni) Mai 2023 : 88-90 The 2022 Tour de Pressac is a Plump, juicy second wine. Succulent red cherry, rose petal, lavender, and spice are front and center in this easygoing, charming Saint-Emilion. Pretty floral notes grace the finish.

The Wine Doctor (Chris Kissack) mai 2023 87-89

The second wine of Pressac, this has an honest, nicely defined, fruit-rich nose, with black raspberry and crunchy blackberry flavours. The palate builds on this honest start, intensifying the fruit, adding a wrapping of sweet, lightly toasted, smoky oak, as well as a ribbon of gently grained tannins. It finishes a little short, but it is just the second wine,

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

and that doesn't detract from the delicious, almost juicy composition I find here. I look forward to revisiting this after the *élevage*.

Vert de Vin Magazine mai 2023 : **90-91(15.25 +)**

Markus del Monego : Best Germany Wine Critic of the World Pressac 2022 primeur : **92** (avril 2023).

Dark purple colour with violet hue and black core. Aromatic nose with ripe fruit, black cherries, blackberries and hints of red berries, subtle oak and mild spices. On the palate well balanced with ripe tannins, good mid-palate and length, with spicy finish.

Adrian Van Velsen (vvWine) 90-92 : Sehr rein, top Frucht, viele Brombeeren, süße Frucht, sehr feines Tannin, erfreulich lang im Abgang. Hohe Qualität! Wird früh Spass machen. (Verkostet "En Primeur" im April 2023 / Grand Cercle / Château la Dauphine) primeurs22.

Jancis Robinson (Avril 2023) : 16 (2023-04-26) & **16,5+** (2023-03-28)

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

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