



## CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2023 Saint-Emilion Grand Cru

**James Suckling** (janvier 2026) **93** : Attractive aromas of tea leaves, black cherries, spices and a hint of terra cotta. Very pristine and pure. Medium- to full-bodied on the palate, with juicy fruit and fine-grained tannins. Understated and pristine, with good length. 70% merlot, 18% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon, 2% carmenere, 2% petit verdot and 1% malbec. Drink or hold.

**Vert de Vin** (Janvier 2026) **92-93** Le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez exprime des arômes intenses de fruits noirs (mûre, griotte, cassis), de fraise des bois, coulis de framboise), associées à des touches boisées et séveuses (bois toasté, aiguilles de pin fraîches, noisette toastée, chocolat noir), à un côté épicé délicat (réglisse, vanille, une pointe de cardamome et de fève tonka en fond), ainsi qu'à une touche de menthe poivrée et de pivoine. La bouche est veloutée, soyeuse et enveloppante, avec une attaque expressive, chocolatée et gourmande. On sent d'abord les notes de chocolat noir, d'amande au chocolat, de griotte au chocolat, associées à la noisette toastée et à une bonne amertume de café. La matière fruitée est dense, mûre et enveloppante : on retrouve les notes de mûre, de griotte, de fraise des bois, de prune noire, de coulis de framboise, ainsi que d'épices douces (vanille grillée, cardamome, fève tonka, muscade, une touche poivrée), de chocolat à la menthe et une touche de pivoine en fond. Les tannins sont solides, d'une texture fine, équilibrés par une acidité salivante et la jutosité de la matière fruitée. La finale est persistante sur les notes de chocolat et de café. Un vin bien construit, charpenté, puissant avec un bon potentiel de garde.

**Andreas Larsson** (Décembre 2025) **92** : inky dark purple core and hue. Mild toast and oak with floral violet notes, blackberry and wild berries with a chalky presence. The palate shows good density with a modest extraction, gentle oak and a light note of creamy butterscotch, savoury dark fruit and long pure finish.

**La RVF** (novembre 2025) : **89** Petit frère du Grand cru classé Pressac, ce vin s'exprime sur la rondeur, la sucrerie de ses arômes (fruits noirs confiturs) et de sa texture. Mené avec précision, il a cette volonté de charmer par sa richesse et son enrobage. À ouvrir dès maintenant si vous aimez la richesse.

**Yves Beck** (novembre 2025) : **89** Les délicates nuances de baies noires s'associent à des notes de réglisse et de menthe dans le bouquet de Tour de Pressac. Mené par des tannins suaves, le vin dispose également d'une acidité structurante qui confère une touche tonique et qui dynamise la fin de bouche. Un vin salivant et prêt à être savouré. Maintenant.  
**Rod Smith** (mai 2024) : **89** Juicy fruit aromas with liquorice and sweet raspberry. Very pleasantly fruity and should be approachable on release. Probably quite the bargain and very good considering how well done the Grand Vin is this year.

**Vert de Vin** (novembre 2025) : **92-93** (16.25/20) : Le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez exprime des arômes intenses de fruits noirs (mûre, griotte, cassis), de fraise des bois, coulis de framboise), associées à des touches boisées et séveuses (bois toasté, aiguilles de pin fraîches, noisette toastée, chocolat noir), à un côté épicé délicat (réglisse, vanille, une pointe de cardamome et de fève tonka en fond), ainsi qu'à une touche de menthe poivrée et de pivoine. La bouche est veloutée, soyeuse et enveloppante, avec une attaque expressive, chocolatée et gourmande. On sent d'abord les notes de chocolat noir, d'amande au chocolat, de griotte au chocolat, associées à la noisette toastée et à une bonne amertume de café. La matière fruitée est dense, mûre et enveloppante : on retrouve les notes de mûre, de griotte, de fraise des bois, de prune noire, de coulis de framboise, ainsi que d'épices douces

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

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

(vanille grillée, cardamome, fève tonka, muscade, une touche poivrée), de chocolat à la menthe et une touche de pivoine en fond. Les tannins sont solides, d'une texture fine, équilibrés par une acidité salivante et la jutosité de la matière fruitée. La finale est persistante sur les notes de chocolat et de café. Un vin bien construit, charpenté, puissant avec un bon potentiel de garde.

**Vinum** (92 – Août 2025) Feinduftig, mit Veilchen und Rosen, dahinter dunkle Frucht, Brombeerbrause, dunkle Kirschen, verführerisch; am Gaumen elegant, markante Gerbstoffe umgarnen die Frucht, der Wein hat Energie, Rasse und Länge. Ein ausgezeichneter Tour de Pressac, der gut reifen dürfte.

**Julia Scavo** (juin 2024) : **90+** Un nez discret sur la cerise, la prune, les épices, une note mentholée apporte fraîcheur à la texture stratifiée. L'acidité reste très fraîche, avec une structure d'esprit longiligne, amplement soyeux. Long et concentré. 12 ans plus.

**Le Figaro** (juin 2024) : **90-92** Les fruits rouges très mûrs, relevés d'une pincée de safran, flirtent avec les narines. Un côté confortable et intemporel qui est réveillé en bouche grâce à une trame acidulée qui apporte un rayon de lumière et donne de l'énergie à la matière. La texture veloutée enrobe le palais avant une finale mentholée.

**Izak Liwar** (mai 2024) : **91** It has delicate morello cherries and raspberry flavor, a polished palate with tasty fruit and gentle tannin, a soft texture, and a lingering finish. It is a tasty and pleasant wine. 91p.

**Béatrice Delamote** (mai 2024) : **91** Les fruits rouges très mûrs, relevés d'une pincée de safran, flirtent avec les narines. Un côté confortable et intemporel qui est réveillée en bouche grâce à une trame acidulée qui apporte un rayon de lumière et donne de l'énergie à la matière. La texture veloutée enrobe le palais avant une finale mentholée.

**Extraptima – Thomas Boxberger** (mai 2024) : **91-93**

**Bernard Burtschy** (mai 2024) : **87-88**

**Tom Mullen** (mai 2024) : **94-95** A blend of Merlot/Cabernet Franc/Cabernet uvignon/Carménère/Malbec/Petit Verdot from rom Jean-François and Dominique Quenin comes this wine aged 18 months in new and used oak barrels and clay amphorae. Spry aromas—think tangerine tajine, orange slices pulled from sangria, strawberries and shortbread. A linear attack followed by a three course mid palate including yams, cassis, chocolate and red cherries on the finish. Bright acidity that tingles the tongue and an unobtrusive set of tannins. Pair with irepoix and cous cous, or a mushroom casserole. More integrated than the 2019 vintage and as complex and delightful as from the 2018 vintage.

**Jancis Robinson (Julia Harding)** (mai 2024) : **15.5** Lifted and lightly leafy from the Cab Franc. But really sweet as well as leafy. Deep, firm and smooth. A slight sweet-sour effect on the finish.

**Yves Beck** (avril 2024) : **87-89** De bonne intensité, le bouquet de Tour de Pressac révèle d'agrables nuances de baies noires et une touche de torréfaction. Parfaitement équilibré, le vin se veut aérien et frais, tout en disposant d'une structure plus qu'honorables. Un vin salivant que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse.

**Jane Anson** (avril 2024) : **88** Fleshy fruit, holding texture and interest through the palate, layers of floral aromatics, grilled spices and soft tannins, gentle if short landing on the finish. 80% aged in stainless steel tanks and 20% in barrels. Jean-François and Dominique Quenin, 2nd wine of Pressac from the same footprint of vines.

**Perswijn Ronald de Groot** (avril 2024) : **16**

**Markus del Monego** (avril 2024) : **91** Dark purple colour with violet hue and almost black core. Elegant nose with restrained fruit and slightly closed character, hints of dark berries, vanilla and gingerbread, discreet floral hints in the background. On the palate well structured and balanced with ripe tannins, juicy fruit, medium mid palate and good length.

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

**Peter Moser** (avril 2024) : **92** Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkle Waldbeeren, reife Pflaumen, ein Hauch von Kirschen, ein Hauch von Nugat. Saftig, elegant und mineralisch, Rote Ribiseln, feine Tannine, frischer Säurebogen, salziger Nachhall, ein lebendiger Speisenbegleiter.

**Adrian Van Velsen** (avril 2024) : **91-93 (17)** Sehr dicht, feinduftig, floral, viel dunkle Frucht, Brombeeren, Kirsche. Am Gaumen seidenweich, feinste Gerbstoffe, knackige Frucht, wüsste man nicht, dass es sich um den Zweitwein handelt, man wähnt sich in einem Grand Vin. Zweifellos der beste Tour de Pressac

**James Suckling** (Avril 2024) **91-92** : Second wine of Pressac, with currants and hints of chocolate and flowers. Medium body. Fine tannins. Subtle.

**Antonio Galloni-Vinous** (april 2024) **90-92** The 2023 Tour de Pressac emerges from the estate's young vines and less-well-exposed parcels. It is a gorgeous, fruit-forward wine with terrific aromatic presence and fine balance.

**Christer Byklum** (Avril 2024) : **90-92** Ruby. Blackberries, anise, spices, fruit driven, scented nose. Fresh acidity, ripe tannins, juicy, elegant texture, fruit driven and lively, long finish.

**Vert de Vin** (avril 2024) : **15.5 (90-91)**

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