



CHÂTEAU DE PRESSAC 2023 - SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

www.chateaudepressac.com

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator (Janvier 2026) : **90** This offers a warm and caressing feel, as its blackberry and black cherry compote notes glide through slowly, framed by burnished cedar and tobacco. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère and Malbec.

James Suckling (janvier 2026) **95** : Pure and racy yet deep on the nose, with fresh black and blue fruit, citrus, savory herbs, minerals and hints of flowers and cocoa powder. Medium- to full-bodied with masses of fine, fresh tannins and a long, polished finish. Complex and exquisite. Superb balance. 70% merlot, 18% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon, 2% carmenere, 2% petit verdot and 1% malbec. Already drinkable, but will develop more complexity as it ages.

Andreas Larsson (décembre 2025) : **95** Inky dark purple core and hue. Pure and intense nose, chalk, wet earth, black truffle, blackberry, cassis and dark cherry with mild oak and toast. Bright and fresh with good density and volume, layered with pure and savoury fruit, youthful but grainy tannin and a very long muscular finish.

Vert de Vin (novembre 2025) : **94-95** (17.5/20) Le nez est élégant, joliment racé, précis, avec une jolie définition et une certaine pureté aromatique, de la complexité et une fine concentration. Il livre des notes de cassis pulpeux, de mûre charnue et plus légèrement de prune violette charnue associées à des touches de petits fruits rouges brillants ainsi qu'à de subtiles pointes de cola, de thé noir et une discrète pointe de poivre, de sauge et de muscade. La bouche est joliment menée, crémeuse, élégante, juteuse, fraîche, précise, avec un côté aérien dans son gras et sa matière, une jolie brillance du fruit. Elle révèle des notes de cassis crémeux, de prune violette dans le même esprit et plus légèrement de framboise écrasée associées à des touches de muscade, de tabac, d'olive noire, de sauge ainsi qu'à des pointes de vanille Bourbon et de chocolaté. Tannins onctueux, subtile pointe crayeuse en fond.

Yves Beck (septembre 2025) : **96** La fraîcheur du terroir est un atout précieux, chaque année, et d'autant plus dans les millésimes tels que 2023. La pluralité du bouquet ouvre la voie à moult nuances, à la finesse et à la subtilité. Les notes de mûres et de pivoines se lient à des nuances crayeuses pour créer une entité aboutie et réjouissante. Légèrement salin en attaque, le vin regorge d'énergie et de délicatesse. Il ne cherche guère à bomber le torse ou à éblouir, il préfère corroborer ! Un vin bâti sur les détails avec une gestion pertinente de la puissance et une assimilation accomplie de la tension avec, à la clé, un vin complet, salivant, subtil et persistant. Un grand Pressac !

Vinum (septembre 2024) : **94** Tiefgründig, reiffruchtig, Brombeeren, Scharze Johannisbeeren, florale Noten. Am Gaumen ausgewoen, viel Gerbstoff, fein mit der Frucht verwoben, noch wild, von Ausbau geprägt, jedoch mit sehr guten Anlagen. Reiht sich nahtlos in die Reihe der qualitativen hochwertigen Jahrgänge von de Pressac ein.

Winecritics.com (juillet 2024) **92** incandescente al naso mostra note di prugna nere, visciole, canfora, gelsomino, buccia di limone e mandarini. Corpo pieno, voluminoso ed armonico chiude solido ed essenziale. Bevi ora.

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

Julia Scavo (juin 2024) : super intense, aérien, résineux. Le bois apporte épices. Manque un peu de texture en mise en bouche, mais le cœur reste riche, généreux, épicé avec beaucoup de fruit. Une acidité souple, mais dans l'ensemble très structuré, de grain ferme sur la finale longue.

Weiwiesser (juin 2024) **17.5** : Betörendes Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, verzauberndes Veilchenparfüm und edle rote Cassiswürze. Am geradlinigen maskulinen Gaumen mit feinsandigem Extrakt, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten dichten Finale schwarze Johannisbeere, dunkles Graphit und eine schöne örnige Adstringenz. Kann noch zulegen.

Terre de Vins (mai 2024) : **93-94** Un nez de violette et de myrtille se discerne, twisté par une fine couche d'agrumes. Une élégance feutrée qui se confirme en bouche, signée par une belle mâche : on a du jus, de la plénitude, des tanins savoureux, une belle fraîcheur en soutien qui étire le vin et lui donne de l'allonge. Pressac réussit un joli 2023.

Izak Litwar (mai 2024) : **93-94** This wine exhibits abundant aromas and flavors of morello cherries and raspberries. These are complemented by velvety tannins and lively acidity. The wine displays excellent structure, subtle complexity, and perfect balance. The finish is enduring, making it a splendid wine.

Bernard Burtschy (mai 2024) : **93-94**

Tom Mullen (mai 2024) : **95-96** A blend of Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/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 mirepoix and cous cous, or a mushroom casserole. More integrated than the 2019 vintage and as complex and delightful as from the 2018 vintage.

Bettane et Desseauve (mai 2024) : **94 Coup de cœur (must have)** Parfaite maturité des cabernet-sauvignon et des cabernets francs, finale harmonieuse. Le cru a su s'adapter au millésime.

Extraprima – Thomas Boxberger (mai 2024) : **93-96** Der de Pressac 2023 wurde von 70 % Merlot, 16,5 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon, 2 % Carmenère, 2 % Malbec und 0,5 % Petit Verdot komponiert, der Ausbau erfolgt in 50 % neuen Fässern. Dunkel und viskos in der Farbe. Dichte, kirschige Nase mit feiner Würze und sehr eigenem Charakter wie immer, superfrisch und finessenreich, komplex, sehr aromatisch und offen. Drahtige, sehr weit gefasste und feinkörnig Struktur, sehr konzentriert und dicht im Mund, kompakt und kraftvoll. Ausgezeichnete Rasse und Frische, sehr lang und finessenreich, mit likörigem Nachhall und hoher Intensität. Großer St.-Emilion mit enormer, fleischiger Durchdringung. Satt und süß, mit exotischer Würze, sehr kompakt, mit langer Gerbstoffpräsenz.

Xavier Lacombe (mai 2024) : **93-94** Nez de menthe fraîche, de groseilles et de fraises. On retrouve rapidement une montée en gamme avec des notes de noisettes qui vont se développer de belle manière. Très beau jus, frais et vif, tout en étant énergique et en ayant conservé une excellente densité. La matière tannique, d'abord fine va rapidement gagner en intensité et en personnalité. Le profil frais est conservé, ce qui est une très bonne chose. On retrouve une très belle trame dans ce 2023 de Château de Pressac ! Fraiche, concentrée et élégante. Très réussi !

Jeff Leve - The Wine cellar insider (mai 2024) **92-94** : Flowers, licorice, spice, and black raspberries fill the perfume. Medium-bodied, soft, elegant, and fresh, with a vibrancy to the salt-tinted, chocolate-accented, red fruits in the finish.

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

Decanter (Panos kakaviatos) (mai 2024) **93** : Aging 18 months in 50% new oak, this wine has a darker tone than average with a 'modern sheen' reflected in more evident oak-derived tannin and ultra-ripe fruit, both dark and red, which is a good thing! I do sense some tannin extraction more than I would like but admire impressive mid palate concentration and depth. Barrel ageing will arrange things nicely.

Lisa Perrotti-Brown (mai 2024) **92-94** : Deep garnet-purple in color, the 2023 de Pressac needs a lot of patient swirling to bring out notes of redcurrant jelly and juicy plums leading to underlying hints of lilacs, pencil shavings, and fragrant earth. The medium-bodied palate is lively and soft-textured, with delicately layered, understated fruit and a perfumed, whispery finish. This is very pretty!

RVF (mai 2024) : **92-93** Cinq cépages (cabernet franc 16,5%, cabernet-sauvignon 9%, carménère 2%, malbec 2% et une touche de petit verdot) accompagnent le merlot (70%). Un vin joliment coloré, sans saturation chromatique. Derrière le bouquet fruité, des tonalités fraîches, poivrées, végétales s'ouvrent sur un cœur de bouche à la concentration mesurée, emmenée par des tanins bien polis. Bel élan final.

Rod Smith (mai 2024) : **92** Very inviting chalky blue fruit aromas with some mild spices and raspberry. The oak (50% new) has not managed to suppress the sheer weight of the fruit here. Lovely silkiness of texture and depth. Fine fresh acidity and good refined extracted tannins without excess heat or alcohol. This is a terrific effort in this vintage. Very good.

Béatrice Delamote (mai 2024) : **92** Le nez se montre charnu avec des arômes de fruits rouges mûrs et une touche florale de rose musquée. On retrouve cette intensité en bouche dans une matière très juteuse, ample et généreuse. L'acidité est parfaitement maîtrisée, les tanins commencent à se fondre. Gros potentiel de garde.

Le Point- Jacques Dupont (mai 2024) **14.5-15** Fruité pur, notes florales, bouche vive, juteuse, tanins fermes, enrobés, boisé un peu marqué, bon fond de vin.

Weinzeitung (mai 2024) : **17** Dichtes kraftvolles Bouquet, frischer Espresso, Schwarzbeeren, Wilde Heidelbeeren, Thymian, Schokolade. Gute Dichte, saftig, viel süßes Tannin, guter Kern, feiner Säure-bogen, rot-bis blaubeerige Frucht, Himbeeren, Wald-beeren, helle Kräuterwürze in Finish, gute Länge.

Jancis Robinson (Julia Harding) (mai 2024) **16+** : Inky crimson with purple rim. Pure and creamy cassis fruit. Lots of spice and grippy tannins here. Youthful, generous. Powerful and oaky on the finish. I think this will be a slow burner. (JH)

Colin HAY (mai 2024) **90-92** tasted twice, the second time at the Association des Grands Crus Classés at Dassault, with broadly consistent notes). Rich, creamy and quite aerial with a distinct wild herbal element interwoven nicely with the pulpy damson and assorted berry fruit. A nice trace of cedar. On the palate, this has a lovely sense of pick up and energy on the attack, with fine-grained and quite glossy tannins. It gets a little more bogged down in the mid-palate as the granularity of the tannins seems to grow, disrupting the flow of the wine over the palate. But there's much to like here too. Now on an impressive upward ascent.

Jeb Dunnuck (mai 2024) **91-93** : The 2023 Château De Pressac is a beauty. Medium-bodied, focused, nicely concentrated, and elegant on the palate, it has ample red and black fruits, notes of spice and chalky minerality, background oak, and fine tannins that emerge on the finish. It's going to need a few years to integrate its oak, but this is impressive and should be long-lived.

Chriss Kissack-The winedoctor (avril 2024) : **93-95** The 2023 from Château de Pressac offers threads of sweet red cherry and redcurrant swirled with leather, tobacco, vanilla and toast. And there is a touch of cherry ripple ice cream here, with a black pepper lift. This is immediately convincing on the palate, feeling dark and more

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

concentrated than the nose suggested, with dark summer fruits partnered with violets, dark chocolate and toast, supported by a very confidently extracted bed of tannins, which are firm but ripe and tightly knit together. This is a very smart example of the St Emilion appellation, with the sinewy and rather lithe construct that defines the vintage, and the freshness too, but a more present tannic grip than many. One for the cellar.

Adrian Van Velsen (avril 2024) : **93-95 (18)** : Tiefgründig, reiffruchtig, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, florale Noten. Am Gaumen ausgewogen, viel Gerbstoff, fein mit der Frucht verwoben, noch wild, von Ausbau geprägt, jedoch mit sehr guten Anlagen. Reiht sich nahtlos in die Reihe der qualitativ hochwertigen Jahrgänge von de Pressac ein.

Christer Byklum (Avril 2024) : **93-95** Ruby. Blackberries, dark fruits, anise, spices, liquorice, fruit forward nose, scented. Fresh acidity, ripe tannins, juicy, detailed, elegant texture, bright, dark fruits, raspberries, juicy, refined, a beautiful Pressac. Saline. Lovely expression.

Vert de Vin (avril 2024) : **93-94** Nez concentré gourmand prunes griotte mûre toasté vanillé réglisse menthe séché et fraîche belle équilibre nez bouche fruits noirs longueur tannins soyeux et puissants violette pivoine florale toasté fin et intégré.

Alexandre Ma (avril 2024) : **93-94**

James Suckling (avril 2024) : **94-95** Really refined and focused with blackberry, blueberry and crushed stone. Medium-bodied with class and tension. Racy.

Yves Beck (avril 2024) : **94-95** Frais et subtil, le bouquet de Pressac révèle des nuances de garrigues et de fruits noirs complétées par le caractère crayeux de ses sols argilo-calcaires. En bouche le vin se construit par étape. Plutôt élancé en attaque, il gagne en largeur grâce à des tannins qui assurent de la vigueur alors que l'acidité, incisive et structurante, assure l'avenir et le tempérament ! Un vin tout en finesse, comme à son habitude. 2028-2043

Peter Moser (avril 2024) : **93** Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Floral, intensive schwarze Beerenfrucht, frische Herzkirschen, zart nach Cassis, ein Hauch von Lakritze und Ribisel. Saftig, rotbeerig, frisch strukturiert, reife Tannine, mineralisch-salzig, feine Süße im Abgang, bleibt haften, ein feinwürziger Speisenbegleiter.

Perswijn Ronald de Groot (avril 2024) : **17**

Markus del Monego (avril 2024) : **94** Dark purple colour with violet hue and almost black core. Densely woven nose with distinct oak influence, fine toasting, oak spices, vanilla and hints of mocha in the background. Complemented by ripe boysenberries, mulberries and juicy plums, slightly floral hints in the background. On the palate well structured with rather good mid palate and convincing length. Well balanced character.

Jane Anson (avril 2024) : **94** Beautifully deep inky plum colour, a touch of heat on the nose, but well balanced by peony flowers and damson fruits. This stretches out through the palate, white pepper and rosemary spice notes, a kick of turmeric and cinnamon, good persistency, and combines exuberance and restraint. 45% new oak and 5% in amphora for ageing. Jean-François and Dominique Quenin owners, Hubert de Boüard consultant, 50% new oak for ageing.

Jean-Marc Quarin (avril 2024) : **93** (16.75) *Coup de cœur*. Couleur sombre, intense et pourpre. Nez très aromatique, fin, pur, au fruité bien mûr, évoluant profond à l'agitation du verre. Caressant en entrée de bouche, juteux et délicatement charnu au milieu, avec une grande précision dans la texture et les arômes, le vin glisse, caresse et progresse lentement en s'élevant en finale, profond et nuancé. C'est superbe ! Bravo !

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

Antonio Galloni-Vinous (avril 2024) : **92-94** *Under the radar gems. Consistently one of Saint-Émilion's hidden jewels*
: The 2023 de Pressac is a compelling wine from one of Saint-Émilion's most under-the-radar properties. Inky red/purplish fruit, rose petal, lavender mint, sage and blood orange are all beautifully delineated. The 2023 exudes tension and limestone-infused energy. Pressac remains one of the most distinctive wines in all of Saint-Émilion. Tasted two times.

Neal Martin-Vinous (avril 2024) : **91-93** The 2023 Château de Pressac has a beautifully defined bouquet, with blackberry and wild strawberry fruit commingling with subtle floral scents. The palate is medium-bodied with fine tannins. This is a classically styled Claret with freshness and light marine scents that define the finish. A delightful Saint-Emilion in the making, this comes recommended.

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)