



## CHÂTEAU DE PRESSAC 2025 - SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

[www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com)

### NOTES DE DEGUSTATION

**BECKUSTATOR (AVRIL 2026) : 95-97.**

**Yves Beck (Avril 2026) : 95-97** D'entrée le bouquet de ce Pressac affiche de la profondeur et de la pluralité avec pour leitmotivs la subtilité et la pluralité. Les nuances de baies noires s'allient à des notes florales et crayeuses, donc avec une référence pour le moins explicite au terroir argilo-calcaire. À l'image du bouquet, le palais s'illustre par sa finesse. Il peut compter sur l'appui de tannins veloutés offrant de la vigueur, tandis que la structure acide, qui agit en coulisse, assure tempérament et droiture dans un contexte somme toute riche ! Un vin prometteur et réjouissant qui annonce beaucoup de grandeur. Encore une fois, une très belle réussite du Château de Pressac. 2030-2055.

**Jane Anson (Avril 2026) : 95** Exceptional, this is concentrated and intense, with high spice, sinew, muscle, beautiful damson and dusky rose petals, great quality. 20% whole bunch fermentation.

**VINUM (Adrian van Velsen) (Avril 2026) : 95** Dunkle Farbe, komplexe Nase nach reifen Brombeeren, Schwarzkirschen, darüber Orangenblüten und etwas Schwarztee; ungemein kompakt und vollmundig, reife Frucht, massive Tanninstruktur, das Holz ist wahrnehmbar, harmoniert mit der Frucht, langer, saliner Abgang mit kalkig geprägter Mineralik. Ein monumentaler de Pressac, der etwas reifen muss. (Trinken von 2032 bis 2060).

**Vinous (Antonio Galloni) (Avril 2026) 94-96** The 2025 de Pressac offers a beguiling mix of inky red / purplish fruit, blood orange, mint, exotic spice, leather and pome granate. Exotic and wild, with stiking inner perfume and gorgeous mid palate weight, Pressac is sublime. Polished, silky tannins pull it together. This is one of the finest recent vintages I can remember tasting. Rose petal, white pepper and chalk lift the brilliant finish. Pressac remains mystifyingly under the radar. Tasted two times.

**Alexandre Ma (avril 2026) : 94-96** With a seamless balance of movement and stillness, of tension and release, Château de Pressac 2025 draws me into a luminous, clear-breathed spring landscape. Chalky limestone tannins first lay a quiet foundation across the palate, creating a sense of pristine whiteness. Then, notes of ripe strawberry and blackberry gently fall into place, like soft brushstrokes painting a vivid orchard. As the wine reaches its finish, a

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](#)

touch of sea-salt salinity slowly emerges, guiding all the flavors back toward that original, pure state. A wine of real depth and character, it invites not just admiration, but genuine affection. Highly recommended.

**Jean-Marc Quarin** (Avril 2026) : 95 (17.5)

**Markus del Monego** (Avril 2026) : **94** Dark purple colour with violet hue and black core. Very concentrated nose with liquorice, ripe plums and black cherries, distinct toasting and a whiff of coffee. On the palate well balanced with opulent fruit, ripe tannins, great freshness and length.

**Peter Moser (Falstaff)** (Avril 2026) : **93** Deep dark ruby garnet, opaque core, violet reflections, delicate edge brightening. Dark forest berries, floral touch, nuances of plums, some cranberries, subtle herbal spice. Medium body, red berry nuances, fresh cherries, integrated tannins, mineral finish, delicately leafy aftertaste, needs time.

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

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