Château de Pressac
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

CHÂTEAU DE PRESSAC 2024 - SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

www.chateaudepressac.com

NOTES DE DEGUSTATION

Thomas Boxberger (juin 2025) : 94-95 Jean-Francois Quenin hat bei seinem 2024er de Pressac 20 % ganze Trauben bei der Gärung verwendet, um die Struktur zu verbessern. Dunkle, satte Farbe. Extrem frisch, likörig und ansprechend in der Nase, ein ganz natürlicher, rassiger Pressac mit enormer Tiefe, floral und eigenständig. Weit gefasst im Mund, enorm körperreich und rassig, mit sehr wuchtigen Gerbstoffen, viel Fleisch und Intensität. Generös und druckvoll, mit viel dunkler, facettenreicher Frucht, geradlinig strukturiert, komplex und lang. Satt und reichhaltig, sehr weit gefächert und groß strukturiert. Großartige Textur und Dichte, ausgezeichneter Pressac mit wunderbarer Ausdruckskraft. Steht qualitativ weit über den meisten Grand Cru Classés, mit balsamischer Intensität im Nachhall. Enormer Charakter. Viermal verkostet.

XL Vins (Xavier Lacombe) (juin 2025) **: 93-94/100**

Weinwisser (juin 2025) : **17.5+** delikates rot- und blaubeeriges Bouquet, diskretes Veilchenpar-füm, Sandelholz und heller Tabak. Am druck vollen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, balancierter Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten, feinaromatischen Finale Pflaumen, Grafit und edle Cassiswürze. Aufgrund der guten Anlagen mit gutem Lager potenzial ausgestattet.

Christer Byklum (mai 2025) **: 93-95 :** Ruby. Blackberries, anise, spices, fruit forward nose, detailed, layered nose. Fresh acidity, ripe tannins, juicy, dark fruits, spices, firmer texture, intense for the vintage, long. Lovely Pressac.

Bettane & Desseauve (mai 2025) **94** Les notes fruitées se dévoilent lentement, accompagnés de touches crayeuses. Tannins fins et fermes, enveloppants et harmonieux. Bel équilibre entre puissance et finesse.

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

Antonio Galloni (Vinous) (mai 2025) **92-94** : The 2024 Château de Pressac is a classy, elegant wine. The combination of the vintage and the change of style here towrads gentler wine making resulted in a silky, mid-weight Saint-Emilion that has a lot to offer.Clean mineral notes frame a finely delineated core of bright red-toned fruit, blood orange, chalk and mint. Here too, the 20% stems are not especially evident. My impression is that Pressac will have quite a lot to say in the future. This is a fine showing.

Lisa Perrotti-Brown (mai 2025) **: 92-94** Deep garnet-purple colored. Features notes of crushed blackberries and raspberries with suggestions of cedar, violets, and crushed rocks. The light to medium-bodied palate is fragrant and plush with a lively line and whispery finish**.**

James Suckling (mai 2025) : **92-93** This has a perfumed and expressive nose with juicy blackcurrants and berry fruit. Fine-grained, integrated tannins on the medium-bodied palate. Good length. A solid one for the vintage.

Terre de Vins (mai 2025) **92-93** pommadé et crémeux, le nez s'annonce sur une certaine séduction veloutée. Du menthol et du bâton de réglisse se distinguent. La bouche est bien balancée, sur une jutosité franche, des tannins qui ont de la fermeté, un élevage qui est encore un peu dominant à ce stade et confère un peu de crudité au vin. Mais il assume son beau classicisme, qui se déploie sans accroc.

Guide Féret (septembre 2026) **16/20** : Couleur assez profonde. Nez discret mais vif, notes griottes. Bouche sur fruit un peu cuit, puis texture croquante, et longueur finale.

Izak Litwar (mai 2025) **92 :** Aromatic and elegant, with floral notes, red fruit, velvety tannins, gentle creamy berries, well-defined finesse, and a nice midpalate. The finish is long and lingering. It's well done for the vintage.

VertdeVin : 92

Féret (mai 2025) **15.5** Belle couleur, nez fermé, en bouche finesse de texture avec bel équilibre de concentration (acidité et tanin harmonieusement mariés), long et finale un peu austère. **B.G.**

Derrière un vanillé assez présent, la groseille à maquereau annonce un vin vif. L'attaque en bouche confirme cette impression avec une certaine fraîcheur acide qui, avec les tanins, crée une certaine typicité. **E.K.**

Rod Smith (mai 2025) **: 90** Bright floral and violet aromas with fresh berry fruit. Inviting and appealing. Some chalkiness and lithe acidity and tannins in the mouth. 20% whole bunch here has augmented the freshness without making any green edges. This is likely to be approachable relatively soon after release and offer pleasant drinking in a classic style.

Neal Martin (Vinous) (mai 2025) **89-91** : The 2024 Château de Pressac has a light nose of blackberry, briar and a touch of loan.The palate is medium bodied, fleshy and expressive, with a ripe entry and a sorbet-tinged finish. Yet, it feels balanced and I can imagine enjoying this in flush of youth.

Jeb Dunnuck (mai 2025) **89-91** : Always a solid Saint-Émilion, the 2024 Château De Pressac is based on 62% Merlot, 18% Cabernet Franc, and the balance Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, and Carmenère. Juicy cherries, mulberries, smoked earth, and graphite define the nose, and it's medium-bodied, with a focused, elegant mouthfeel and firm yet still ripe, integrated tannins. It's impeccably made and a good example of the vintage.

RVF (mai 2025) **: 88-90** Nous notons une évolution positive de ce cru explorant la vinification en grappes entières (20% en 2024), et l'élevage en amphores (7%) pour renouer avec les nuances du plateau de Saint-Étienne-de-Lisse. L'ensemble conserve un beau moelleux de matière et de tanins.

Jeremy Lee Williams (mai 2025) **91-93** : Deep and saturated; glossy looking; purple at edge; sweet medicinal cherry notes to begin with; cherry and plums; quite attractive; cherry fruit, damson and some wood on the palate; soft and easy but nicely judged. Has good freshness on the palate. Like this. One of the best Cru Classé. Delicate but nicely done. Later opened up further with more plum tones with freshness and salinity. Good length and a beauty on the vintage context.

Féret (mai 2025) **: 15.5** Belle couleur, nez fermé, en bouche finesse de texture avec bel équilibre de concentration (acidité et tanin harmonieusement mariés), long et finale un peu austère. BG
Derrière un vanillé assez présent, la groseille à maquereau annonce un vin vif. L'attaque en bouche confirme cette impression avec une certaine fraîcheur acide qui, avec les tanins, crée une certaine typicité. EK

Alexandre Ma (avril 2025) : **93-95** Juicy, vibrant, and full of tangy energy, with a classic chalky texture that gently massages the tongue, can this really be from the 2024 vintage? If the refreshingly smooth entry of the palate still leaves you uncertain, the touch of salted preserved plum is sure to win you over. The palate reveals a sucré salé complexity, with gentle sweetness intertwined with a delicate saline lift, which not only enhances the roundness but also brings impressive depth to the flavor. Before I realized it, I had already finished half the glass. What a joy!

Xavier Lacombe (avril 2025) **: 94-95**

Yves Beck (avril 2025) : **94-96** Issu de vignes sur le plateau calcaire et les coteaux argilo-calcaires de Saint-Etienne-de-Lisse, ce vin sera élevé entre 16 et 18 mois dans 93 % de fûts (dont 40 % de bois neuf, avec des volumes de 225 l et 500 l) et 7 % d'amphores. Le bouquet convainc par sa finesse et sa pluralité. En bouche, le vin crée le lien entre finesse, énergie et friandise. Ses tannins encore quelque peu serrés, mais néanmoins élégants, offrent un excellent soutien, tout comme l'acidité autant structurante que rafraîchissante. Un vin de toute beauté qui peut dire merci à son terroir et aux équipes du Château de Pressac qui ont pris soin de lui et des vignes.

Jean-Marc Quarin (avril 2025) : 93 (16.75) : Belle couleur sombre, aux reflets grenat. Très beau nez intense, fin, pur, fruité et subtil. Moelleux à l'attaque, juteux et savoureux en milieu de bouche, avec de l'éclat dans le goût et un déroulé velouté, le vin marque des points en finale, où il s'étire longtemps. Une personnalité unique ! Une réussite à Saint-Emilion étayée par une grande variété de sols, de cépages plus une solide volonté de qualité, y compris pour le second vin. Bravo !

Markus del Monego (Avril 2025) **: 93** : Dark purple colour with violet hue and almost black core. Well concentrated nose with slightly closed character, restrained fruit, hints of blackberries and mulberries, black cherries and cherry stone in the background. Vanilla and mild spices. Elegant toasting. On the palate well structured with quite good mid palate and convincing length, sweet fruit and ripe tannins.

Bernard Burtschy (avril 2025) **: 92-93**

Decanter (avril 2025) **Valeria Tenison 92 :** A blend led by Merlot, followed by Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot, and Malbec. Deep ruby in colour, with a nose that leans into oak and spice. The palate is juicy and peppery, showing restraint now but with evident structure and well-made tannins. Black fruits and spice unfurl on a broad yet compact finish, promising excellent evolution. 2% Carménère, 1% Malbec and 1% Petit Verdot complete the blend.

Peter Moser (Falstaff) (Avril 2025) **92** Drak ruby, purple reflections, subtle edge brightening, Blackberry confit, fresh plum, orange zest and herbal savouriness are in the background. Juicy, good complexity, fine sweetness, good freshness, some caramel on the finish, elegant, accessible, with certain ageing potential.

Jane Anson (avril 2025) : **91** Ruby red, medium intensity, grilled sandalwood and red liquorice, pocket of air running under these slim red fruits, limestone signature, with a lovely salty twist on the finish, and this is enjoyable, if a lighter styled Pressac. 40ha, Jean-François Quenin owner. First year of massal selection for Cabernet Franc, 8% amphora ageing, and 20% whole bunch fermentation on Merlot and Franc, 38hl/h yield (but with 25% going into a 3rd wine, so overall a very tight selection).

Decanter (avril 2025) **Georgina Hindle 91** : Sweet and sour, cool and chalky with plenty of graphite, liquorice and red berry fruit. Massy tannins fill the mouth and distract from the fun and easy enjoyment at this stage but there's lifted acidity with an enjoyable amount of chew. Light footed. 1.3% of Petit Verdot, 1.8% Carmenere and 1% of Malbec complete the blend.

Adrian Van Veelsen (avril 2025) **: 90-92**

Jancis Robinson (James Lawther) (avril 2025) **: 16** Zesty nose and palate. Attractive fruit. Juicy and accessible with some substance.

Jeff Leve -The Wine Cellar Insider (avril 2025) : **90-92** Black cherries, licorice, and flowers come together in the nose, and on the bright, fresh, medium-bodied, vibrant, crisp, black-raspberry, cocoa, licorice, and, espresso oriented palate. This should be a pleasure to taste with just a year or so of aging.

Colin Hay (avril 2025) **88-90 :** Quite oaky in its aromatics, with vanilla pod the first note to register. A blend of red and darker berry fruits – from loganberry to mulberry – all finely detailed but all a little smothered in oak and oak smoke. The palate is nicely layered and there's a pleasing levity to the structure, but it's just a little chewy and dry on the finish – if not aggressively so.

Chris Kissack – The wine Doctor (avril 2025) **87-89** A rather bright and smoky edge to the nose here, with crunchy cherry fruits, smoked berry, sage and mint. The palate is juicy, lightly composed, with a nice layer of fresh berry and cherry fruits draped over a core of lightly grained tannins. Juicy and bright, with savoury and slightly degraded summer fruits, this culminates in a delicately peppery and sappy finish, the lightly grained tannins lingering along with the bright cherry fruit. A rather floral and aromatic expression of the vintage here, with a modest grip, I can see this being best drunk younger rather than older.

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