

CHÂTEAU DE PRESSAC

Saint-Émilion Grand Cru



Il est des lieux pris dans les pages illustres de l'Histoire. Il en va ainsi du Château de Pressac, où la dimension topographiquement exceptionnelle répond à la démesure historique. En juillet 1453, se signe ici la reddition de la bataille de Castillon, clôturant la Guerre de Cent ans. La grande histoire donc, répondant à celle plus spécifique à la viticulture, car c'est aussi sur ce site exceptionnel de plateau calcaire et de côtes argilo-calcaires, que Vassal de Montviel implante de 1737 à 1747 dans son vignoble le cépage Auxerrois, importé de Cahors. Le cépage se développe, prenant le nom de Noir de Pressac... Jusqu'à ce que le Sieur Malbeck l'essaime sur le Bordelais, pour un cépage désormais connu sous son nom : Malbec.

Implanté sur un site époustouflant, éperon rocheux dominant la vallée de la Dordogne, la propriété fut entièrement rénovée vers 1870. Le château néogothique actuel a été reconstruit sur les ruines de l'ancien château médiéval, pour des vins dès lors très renommés.

Rachetée en 1997 par Jean-François et Dominique Quenin, la propriété a fait l'objet pour la seconde fois de très importants travaux de rénovation. Tant dans le vignoble, entièrement restructuré, que dans les chais, revus avec les dernières technologies. Tous ces efforts se virent récompensés par la promotion de la propriété au rang de « Grand Cru Classé » en 2012.

La gestion parcellaire du domaine, de la vigne à l'assemblage, a été érigée en grand principe et exprime la variété et la complémentarité des terroirs répartis sur 40 ha, des expositions et des 5 cépages. Signalons enfin la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3, venant saluer le respect de l'environnement.



DÉGUSTATION

Saint-Émilion Grand Cru Classé 2015

Superbe Robe grenat dense et profonde. Nez fin et élégant. Le bouquet soyeux et concentré marie harmonieusement les fruits rouges et noirs bien mûrs à un boisé toasté très racé. Une belle matière, riche et solide, se développe jusqu'à une finale longue et suave, ample et fruitée. L'ensemble est tout en équilibre et harmonie. un monde d'élégance.

St-Émilion Grand Cru 2015 Chateau Tour de Pressac Médaille d'or concours de Bruxelles 2017

Belle robe sombre couleur cerise noire, son bouquet épanoui de fruits rouges mûrs et de merrain vanillé, sa bouche charmeuse aux tanins délicats et équilibrés sur une note animale et d'épices douces. La saveur s'exprime d'avantage dans le registre de la finesse. Finale longue, fruitée sur des saveurs de cassis. Excellent.

CHÂTEAU DE PRESSAC

33330 Saint Étienne de Lisse - Tél. 05 57 40 18 02 - Port. 06 14 11 91 37
contact@chateaudepressac.com - www.chateaudepressac.com