

# Des Fêtes en rouges !

Par Patrick Faus



Quelques vins pour égayer les heures sombres. Quelques vins pour se désaltérer. Quelques vins pour mettre en valeur vos tables et vos mets. Quelques vins de bons et sérieux vigneron. Quelques vins dont la France a le secret à des prix finalement raisonnables. Cela suffira t-il ? Sans doute.



## **Château de Pressac**

### **Grand Cru Classé**

### **Saint-Emilion**

Du haut de ces tourelles anciennes, dominant la rivière Dordogne, six siècles vous regardent ! Pressac a même donné son nom à un cépage... Après un passé prestigieux, moult propriétaires, améliorations, travaux, agrandissements, modernisation, le château est repris en 1997 par un ancien de chez Darty (nobody's perfect !). Passionné, acharné, Jean-François et Dominique Quenin vont relancer le vignoble, les techniques de vinification et les présentations. Grand Cru Classé en 2012.

Par ailleurs, investi dans les institutions représentatives des vins de Bordeaux, Jean-François Quenin travaille sur les trois terroirs et leur exposition, les six cépages de l'appellation, et une gestion parcellaire très poussée. Résultat : des vins uniques, marqués par leur terroir. Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3. Trois vins : Château de Pressac – Château Tour de Pressac – La Rosée de Pressac



**Château de Pressac**  
**Grand Cru Classé**  
**Saint-Emilion Grand Cru**  
**2018**

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, pressac (malbec), carmenère, petit verdot  
Gestion parcellaire. Vendanges manuelles. 4 semaines en cuves béton. 18 mois en barriques dont 50% neuves.

Belle robe pourpre, concentrée. Nez de fruits rouges et noirs que l'on retrouve en bouche. Un vin ample, harmonieux, soyeux, avec encore une belle fraîcheur en fin de bouche. Notes de poivre. Equilibre parfait. **Prix : 40 €**