



LE GUIDE DUSSERT - GERBER 2023 Edition Malta

Château de PRESSAC

♥♥♥♥♥ Nous avons connu ce cru dès sa reprise par Jean-François Quenin et son épouse, juste avant les années 2000. Le Château (superbe) date du Moyen-Âge et surplombe un tertre situé plein sud à Saint-Étienne-de-Lisse, à l'est de Saint-Émilion. Propriété de 41 ha d'un seul tenant, s'étale sur les trois grands types de terroirs de l'appellation : le plateau calcaire, le coteau argilo-calcaire qui ceinture la colline et le pied de côte limoneux et argilo-calcaire, répartis à parts égales sur la propriété. Il est à noter que cette propriété dispose d'un encépagement spécifique qui lui apporte toute son originalité (Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Carménère, Malbec et Petit Verdot. Certification Haute Valeur Environnementale niveau 3.

On est donc sous le charme de leur Saint-Émilion GCC Château de Pressac 2019, fort bien élevé (20 mois dont 18 mois en barriques, 50% neuves), d'une complexité certaine, harmonieux, tout en ampleur, aux tanins riches, légèrement épicé comme il se doit, très représentatif du millésime, au nez comme en bouche (griotte, cannelle, sous-bois...), avec une matière soyeuse (40 €). Même prix pour le 2018, typique de ce grand millésime classique, de couleur pourpre soutenue, charpenté, de bouche puissante, gras et persistant, un vin intense qui associe puissance et distinction, où dominent les fruits cuits et le poivre. Le Saint-Émilion GC Château Tour de Pressac 2019, élevage 12 mois (partie en barriques et partie en cuves), est également séducteur, aux tanins généreux, avec cette bouche bien charnue et séduisante dominée par les fruits à noyau (20 €). Joli 2018, alliant une finesse tannique à une rondeur en bouche séduisante, d'une finale avec ces notes de fumé et de fraise des bois surmûrie, à prévoir, notamment, sur des bouchées aux cèpes ou un carré de porc au miel.

https://www.guidedesvins.com/d_4198.html?fbclid=IwAR2GEXy24c2cMusilhcuINR7cdyVYBtidiztpZ9ACZs1YLrtaYIY7STs_cl

www.guidedesvins.com