



NOTES

CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC

PRÉSENTATION :

En 1719, à l'occasion d'une vente aux enchères, Jean-Pierre du Pontet, conseiller du Roi, acquit le domaine Perganson, qui s'ajouta à ceux de Langoa et Canet dont il était déjà propriétaire. A sa mort, il légua à son fils aîné, M Pontet de Canet, ses terres de Saint-Julien et à son fils cadet, M Pontet-Perganson, ses terres et son château de Saint-Laurent.

La première cotation des grands vins de Perganson, par le bureau de courtage Lawton, remonte au millésime 1742, et son cours le place régulièrement au niveau des futurs 5èmes crus classés. Le nom de Larose apparaît dans les années 1830, après qu'Henry Delaroze, cohéritier du futur Gruaud-Larose à Saint-Julien, devienne propriétaire de Perganson en 1815. Pontet-Perganson devint alors Larose-Perganson.

En 1986, les Assurances Générales de France (Allianz) entrent en possession du domaine, pariant sur le formidable potentiel de son terroir.

CETTE ANNÉE-LÀ :

Un temps magnifique jusqu'à la mi août puis des conditions climatiques plus difficiles qui induisent une maturité lente des raisins, source de fraîcheur et de capacité de vieillissement. Un millésime classique à Bordeaux.

DÉBUT DE VENDANGE : 20 septembre

VIGNOBLE :

- **35 hectares** de vignes.
- **Sols :** Graves gunziennes du quaternaire et graves pyrénéennes.
- **Densité de plantation :** 70% à 10 000 pieds par hectare. L'objectif est d'obtenir une qualité optimale en ayant un faible rendement à la souche.
- **L'âge moyen** des vignes est de 35 ans.

CÉPAGES :

- **50% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **45% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.
- **5% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ. Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Une couleur profonde rubis foncé. Nez de fruits rouges frais (fraise, framboise) souligné par quelques notes grillées et torréfiées. Encore un peu fermé mais la complexité est attendue. En bouche, des tanins serrés et de l'opulence qui font de ce millésime un grand vin de garde.

A décanter 2 heures avant la dégustation
A déguster d'ici 2020

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

Wine & Spirits

RECOMMANDÉ PAR
WINE & SPIRITS
MAGAZINE EN
DECEMBRE 2009
(USA)

Decanter 2010
WORLDWINE AWARDS

TROIS ÉTOILES
(PANEL TASTING)
AU DECANTER
(United Kingdom)