



## 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, Allianz entre en possession du domaine, pariant sur le formidable potentiel de son terroir.

## CETTE ANNÉE-LÀ :

Après un hiver plutôt doux et humide, nous observons le début du débourrement fin mars début avril et un éclatement total des bourgeons fin de la première décade d'avril soit environ 7 à 10 jours d'avance par rapport à 2013 et sensiblement à la même date qu'en 2012. Les mois de mai, juin, juillet et août ont été anormalement arrosés et frais faisant passer le vignoble d'une situation de précocité normale par rapport à la moyenne décennale à un retard végétatif de 10 à 12 jours fin août. Puis vint le mois de septembre avec son été indien, ses températures supérieures à celles du mois d'août, sa pluviométrie extrêmement faible et son vent d'Est permettant aux raisins de se concentrer. En l'espace de 3 semaines, tous les paramètres analytiques de contrôles de maturité des raisins ont très fortement augmentés par phénomène de concentration.

**DÉBUT DE VENDANGE :** 29 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 :

- **54% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit
- **43% Merlot** qui offre de la rondeur et du gras
- **3% de Petit Verdot** qui offre de la couleur, de la structure et de la fraîcheur.

## ASSEMBLAGE :

- **58% Cabernet Sauvignon**
- **40% Merlot**
- **2% de Petit Verdot**

## VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ.  
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 16 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Une couleur aussi dense que de l'encre de chine, des arômes de fruits noirs très mûrs tendant sur la brioche, la pâtisserie. En bouche, les vins se présentent très puissants et charnus comme nous les avons rarement eu. Longueur exceptionnelle. **Ce sont typiquement des vins formatés pour des élevages longs** et qui vont encore gagner en onctuosité et finesse. La macération pré-fermentaire à froid et le pigeage sont passés par là.