



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 Delarose, 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 :

Une très belle maturité ! Un printemps frais et humide suivi d'un été chaud et sec ont été à l'origine d'une des plus belles récoltes de ces 20 dernières années. Une richesse en sucre, en couleur et en tanins exceptionnelle pour un millésime opulent, riche et plein.

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 :

- **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 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur très profonde, d'une rare intensité, des reflets violacés. Le nez est puissant et exhale une symphonie de notes épicées (caramel au lait, vanille), de fruits confiturés (pruneau, cassis, mûre), d'arômes torréfiés (cacao, café) et de notes grillées (pain toasté).

La rondeur est conférée par le fruit et une bonne prise de bois. Un vin superbe d'équilibre et de complexité. 100% de macération préfermentaire à froid. Un grand vin !

A décanter 2 heures avant la dégustation.
A déguster d'ici 2025.

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES 2012
(Belgium)



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2011
(France)



MÉDAILLE DE BRONZE 2012
AU CONCOURS DE BORDEAUX
VINS D'AQUITAINE (France)



MÉDAILLE DE BRONZE
DECANTER 2013



Decanter 2011 THREE STARS

PARKER 90/100

JANCIS ROBINSON 17/20



MÉDAILLE D'ARGENT
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2013

1* GUIDE HACHETTE
(vin très réussi)

14.75/20 JEAN MARC QUARIN

JANCIS ROBINSON : CRU BOURGEOIS
BEST VALUES FINANCIAL TIMES 2012

89-92/100 WINE SPECTATOR