



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 Delarozé, 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 pas trop humide et un début de printemps frais, le débourrement s'est enclenché début avril et a traîné en longueur du fait de températures fraîches et d'un manque d'eau.

S'en est suivi une très longue période de sécheresse de début mai jusqu'au milieu de la véraison laissant craindre le pire en matière de rendement car début véraison les baies étaient de taille très inférieure à la normale (20 à 30% de moins). A partir de la mi véraison, s'en est suivi un climat très humide jusqu'au vendanges avec un cumul sur la période juillet à fin octobre de 263,5 mms quantité anormalement élevée et jamais vue ces dernières années. A partir de la fin véraison, grossissement des baies qui ont retrouvé leur taille normale.

VENDANGES : 19 au 28 septembre

VIGNOBLE :

- **38 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 :

- **66% Cabernet Sauvignon**
- **29% Merlot**
- **5% 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 :

Couleur très sombre rubis foncé avec de beaux reflets chatoyants. Le nez mêle des notes de cire d'abeille, de bâton de cannelle, de vanille de Madagascar et de réglisse. La bouche est marquée par un équilibre quasi parfait et la gourmandise de l'ensemble. La finale est déjà suave avec un retour aromatique complexe sur les fruits noirs, la mûre sauvage. Un millésime déjà attrayant par son profil harmonieux, suave et très aromatique.

A décanter 2 heures avant le service

A déguster d'ici 2024-2028

MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- **MÉDAILLE D'OR : MUNDUS VINI**
- **MÉDAILLE D'OR : Concours Mondial de Bruxelles**
- **MÉDAILLE D'ARGENT : Concours Général Agricole Paris (2017)**
- **JAMES SUCKLING : 92/100 Full body, dried fruit and dried earth. (mars 2016)**
- **WINE ENTHUSIAST MAGAZINE : 92/100**
- **JEB DUNNUCK : 90/100**
- **JANCIS ROBINSON : 16,5/20**
- **LE POINT : 15,5/20 (19 mai 2016)**