



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-Larozé 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 millésime tardif dû à un hiver froid et une petite récolte consécutive à la sécheresse, interrompue par des pluies massives pendant la floraison. La maturité parfaite est obtenue grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de septembre et octobre. Les vins sont massifs mais frais, grâce aux températures plus basses qu'en 2009.

DÉBUT DE VENDANGE : 30 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 pourpre intense et brillante. Nez de petits fruits noirs mûrs accompagné de belles notes épicées. En bouche, l'ensemble est parfaitement construit : beaucoup de fraîcheur avec un gras et volume en bouche impressionnant, des tanins polisés et tout en retenue. Beaucoup de saveur et de complexité. La finale est très longue et tout en finesse. Grand Vin de garde !

A décanter 2 heures avant la dégustation.
A déguster entre 2015 et 2025 avec une apogée vers 2022

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



MÉDAILLE DE
BRONZE CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2012
(France)



93
HIGHLY
RECOMMENDED
WINES



MÉDAILLE D'ARGENT
INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE
2013



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES 2013
(Belgique)



MÉDAILLE DE BRONZE
DECANTER 2013



MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS GRAND VIN
DE FRANCE À MACON
2013 (France)

PRIX DES VINALIES®
NATIONALES 2013