



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

CETTE ANNÉE-LÀ :

On pourrait résumer le climat de cette année 2011 de la manière suivante : l'été en mai juin et le printemps en juillet août ! Des saisons inversées, avec deux fois plus de pluie en juillet-août qu'en mai juin. Un débourrement relativement précoce et assez homogène malgré une grande sécheresse qui a sévi sur la région durant les mois de mars – avril et mai suivi par une floraison assez étalée mais néanmoins avec trois semaines d'avance par rapport à la normale.

DÉBUT DE VENDANGE : 14 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 :

- **49% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **48% de 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.

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 rubis très foncé avec quelques reflets pourpres, très intense.

Nez de fruits noirs mûrs (mures et cassis) avec de belles notes de torréfaction et vanillées.

Bouche complète avec du gras et du volume et très belle élégance de la structure. Finale tout en douceur et suave. Belle puissance maîtrisée.

A décanter 2 heures avant la dégustation.

A déguster entre 2015 et 2025 avec une apogée vers 2022

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2013
(France)



MÉDAILLE D'OR
CHALLENGE
INTERNATIONAL
DU VIN 2014 (France)



GRAND GOLD MEDAL
MUNDUS VINI 2014

NOTES
