



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 :

Une année très arrosée sauf de mi juillet à mi septembre. Une pression du botrytis importante mais parfaitement maîtrisée. Des raisins sains et riches en couleur et tanins avec une acidité inférieure aux millésimes 2011 et 2010.

DÉBUT DE VENDANGE : entre le 1^{er} et le 18 octobre

VIGNOBLE :

- **35 hectares** de vignes.
- **Sols :** Graves gunziennes du quaternaire et graves pyrénéennes.
- **Densité de plantation :** 6 000 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.

ASSEMBLAGE :

- **50% Cabernet Sauvignon** qui offre de la structure, des parfums et du fruit.
- **50% de Merlot** qui offre de la rondeur et du gras.

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 encore jeune rubis foncé avec des reflets pourpres. Nez de fruits noirs frais, de cassis croquant, de chocolat noir de Papouasie, légèrement pimenté poivré. La bouche est musclée avec des tanins de grande qualité et une finale pure et très longue signe d'une très belle aptitude au vieillissement.

A décanter 1 heure avant le service

A déguster d'ici 2023-2026

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

JAMES SUCKLING : 90/100
(February 23rd, 2015)

WINE ENTHUSIAST : 91/100
(May 1st, 015)

DECANTER : 91

GUIDE HACHETTE 2016 :
1 ÉTOILE vin très réussi

ROBERT PARKER

A Sleeper of the vintage

Is a noteworthy success in this vintage. Surprisingly dense, ripe fruit, excellent purity, equilibrium and a long, lusty, velvety-textured finish.
(april 2015)



**MÉDAILLE D'OR
CONCOURS
AGRICOLE PARIS 2013**
(France)



**CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES 2015**

NOTES
