



PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré : 13°60
- Acidité totale : 4 g/lt
- pH : 3,52
- Indice polyphénol totaux : 70

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 :

Le premier semestre de l'année, avec plus de 700 mm de pluie, a été particulièrement humide et a fait craindre le pire en matière de mildiou. Par chance, la floraison s'est correctement déroulée entre le 3 et le 13 juin, soit une semaine plus tard qu'en 2015, grâce à un court intermède de la pluie et de manière assez homogène surtout pour les merlots. Il s'en est suivi une très longue période sèche et sans excès notable de chaleur pouvant faire craindre, malgré tout, un stress hydrique trop important notamment sur très jeunes vignes.

Les quelques pluies de mi-septembre ont favorisé l'achèvement complet de la maturité sans pour autant porter atteinte à l'état sanitaire de la récolte.

A noter que sur le millésime 2016 le poids des baies a été mesuré en diminution 15 à 30% par rapport à celui du millésime 2015 ce qui peut expliquer le profil organoleptique différent de ces deux années. Nous devons également indiquer que les vendanges 2016 ont été les plus longues depuis plus de 30 ans, permettant à l'ensemble des équipes de gagner en précision au niveau des dates de ramassage et ce, grâce à un véritable été indien.

VENDANGES : 27 septembre au 20 octobre

VIGNOBLE :

- **38,5 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 :

- **49% Cabernet Sauvignon**
- **45% Merlot**
- **6% de Petit Verdot**

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 16 mois (40% fûts neufs).

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur très sombre et très intense rubis foncé avec quelques reflets de violette. Les arômes murs de petits fruits noirs et de réglisse dominent soulignés par de jolies notes vanillées. La bouche est ample, savoureuse avec une belle intégration des tanins déjà bien enrobés. L'élevage débuté mi-janvier devrait révéler ce qui s'annonce comme un très beau millésime de Château Larose Perganson.

MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- CHRIS KISSACK : 93/100
- JAMES SUCKLING : 92/100
- JANCIS ROBINSON : 17/20
- NEIL MARTIN : 91/100
- CONCOURS TERRE DE VINS : 16/20
- LE POINT : 16/20
- MUNDUS VINI : médaille d'Or (mars 2019)
- CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN : Médaille d'Argent (avril 2019)
- Decanter World Wine Awards : Médaille d'Argent (mai 2019)
- BETTANE + DESSEAUVÉ : 15/20