



PROFIL ANALYTIQUE :

- Degré. : 13°
- pH : 3.45
- Indice Polyphénol: 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 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 1^{er} trimestre doux et normalement arrosé avec un débourement enregistré 1^{ère} semaine d'avril assez conforme à la normale, un épisode de gel historique a lourdement frappé notre vignoble le 27 avril au matin avec des températures de l'ordre de -4 à -6°C. La perte de récolte à ce stade avait été estimée à 50%.

En mai un temps chaud et sec a favorisé un début de floraison très précoce (10 jours d'avance) sur les parcelles non gelées. Pour les autres le retard enregistré a été de l'ordre de 3 semaines.

Les mois qui ont suivis ont été dans l'ensemble chaud et sec mais sans excès de température accélérant encore le cycle végétatif de la vigne pour laisser penser à une date de récolte parmi les plus précoces depuis 30 ans.

Les quinze premiers jours de septembre ont été très humides, avec des pluies régulières et un cumul de l'ordre de 80 mm mettant nos nerfs à rude épreuve. Les conséquences ont été très variables d'un vignoble à l'autre, du sud au nord du Médoc. Le type de sol, les pratiques culturales et le suivi quotidien de la maturité ont été des facteurs clés de réussite.

VENDANGES : Les Merlots ont été ramassés entre le 18/09 (pour les parcelles les plus précoces) et le 26 septembre, les Petits Verdots le 27 septembre et les Cabernets Sauvignons entre le 28 septembre et le 3 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 :

- 31% Cabernet Sauvignon
- 57% Merlot
- 12% de Petit Verdot

VINIFICATION :

Traditionnelle avec une durée de cuvaison de 3 semaines environ.
Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 16 mois (30 à 40% fûts neufs).

NOTES DE DÉGUSTATION :

Dégustation du 23/02/2018

Couleur très foncée plutôt sur la violette grâce à la présence importante du Petit Verdot. Nez très floral de sauge et de violette accompagnées de notes épicées de cacao et de réglisse. Belle sucrosité en attaque suivie d'une belle tension tannique qui apporte un joli charnu en milieu de bouche. La finale, encore sur des tanins serrés, ne demandera qu'à se fondre d'ici quelques années. Un vin avec de la tenue !

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

WINE ENTHUSIAST : 91/100
Primeurs 2017

JAMES SUCKLING : 90-91/100
Primeurs 2017

JANCIS ROBINSON : 15,5/20
Primeurs 2017

Concours Général Agricole de Paris
MÉDAILLE D'OR PARIS 2019

