

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC 2011



Appellation : Haut-Médoc
Communes : Macau-Arsac
Propriétaire : Michel THERON
45 rue de Guiton - 33460 ARSAC
☎ + 33 (0) 556 588 943
theron.michel@wanadoo.fr
Superficie : 3 ha 35
Production : 1400 caisses

Autre vin : CLOS du JAUGUEYRON MARGAUX

Le Clos du Jaugueyron est né tout d'abord d'un petit vignoble de 60 ares existant sur la commune de Cantenac depuis 1898. Cultivé depuis 1993 par Michel Théron, le vignoble s'est agrandi en 1999 sur des très belles parcelles de graves situées sur la commune de Macau. La production reste néanmoins une rareté par sa petite taille mais aussi par son identité forte : c'est la patte d'un seul homme qui signe chaque millésime, adaptant tous les ans un travail précis à la vigne en fonction de ce que la nature lui offre.

MILLESIME 2011

Dates de vendanges :

- Merlot : 15, 16 et 19 septembre
- Cabernet Sauvignon : 19 et 20 septembre
- Petit Verdot : 20 septembre

Rendement : 34 hl/ha

Assemblage

53 % cabernet sauvignon
40 % merlot
7% petit verdot

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Merlot 40% / Cabernet Sauvignon 53% / Petit-Verdot 7%
- Age moyen du vignoble : 13 ans
- Densité de plantation : 7000 pieds/ha
- Taille adaptée à chaque cépage : Merlot et Petit Verdot : en cordon ou à cot / Cabernet Sauvignon : guyot double à fenêtre
- Protection du vignoble : AB (en cours de certification)
- Façons culturales
- Ebourgeonnage, léger effeuillage
- Passage pour toilettage des grappes ou vendange verte si nécessaire
- **PARTICULARITES** : des sols cultivés mais où on laisse venir l'herbe durant l'hiver et quelque fois en fin d'été, une gestion très naturelle de toutes les façons culturales en bannissant les matières chimiques, ainsi que pour les traitements conformément aux engagements de l'agriculture biologique et biodynamique

Œnologie

- Vendanges : manuelle en cagette, tri à la vigne
- Eraflage total mais pas de foulage, pas de levurage
- Cuves ciment de 20, 27, 30, 36, 60 hl et cuves inox de 27,40,60 hl
- Fermentation alcoolique de 8-10 jours, vinification en grains ronds
- Cuvaision de 3 à 4 semaines; fermentation malolactique en cuves
- Elevage : 12 mois, 100 % barriques dont 25 %neuves / **des taux de sulfites extrêmement bas**
- Tonneliers : Taransaud, Berthomieu, Nadalié, Ermitage, Canton
- Elevé sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire

Il est né d'une climatologie très particulière :

sècheresse extrême au printemps, surtout en sud-Médoc, précoce, chaud puis brûlant : les 26-27 juin les températures atteignent 41 ° ce qui, sur certains terroirs où l'eau n'est plus assez disponible, provoque des brûlures de feuilles, de raisins et de l'échaudage.

L'été maussade permet à la vigne de se refaire quelque peu.

Enfin les vendanges se font dans de bonnes conditions climatiques mais les raisins fragilisés par les précédents excès imposent un ramassage rapide.

Un millésime où les réussites seront le reflet du travail des bons vigneron.

Un vin où la matière est plus tendre que sur le 2010 mais dans un style aromatique tout aussi frais et énergique.

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC 2011



Appellation : Haut-Médoc
Communes : Macau-Arsac
Owner : Michel THERON
4 rue de la Haille - 33460 ARSAC
☎ + 33 (0) 556 588 943
theron.michel@wanadoo.fr
Planted surface : 3 ha 35
Annual production : 1400 cases

Other wine : **CLOS du JAUGUEYRON MARGAUX**

Clos du Jaugueyron was born in 1898 as a small 60 ares vineyard in the town of Cantenac . The vineyard, owned by Michel Théron since 1993, has since expanded and now includes some of the best gravelly soils in the commune of Macau. However, Clos du Jaugueyron remains a small estate with a correspondingly low production. It is also a rare wine due to its strong identity : this is the touch of only one man who signs each vintage, adapting his work every year according to what nature offers.

2011 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 15, 16 & 19 September
- Cabernet Sauvignon : 19 & 20 September
- Petit Verdot : 20 September

Yield: 34 hl/ha

Blending

53 % cabernet sauvignon
40 % merlot
7 % petit verdot

TECHNICAL INFORMATION

Viticulture

- Grape varieties : 40% Merlot – 53% Cabernet Sauvignon – 7% Petit Verdot
- Average age of vines : 13 years old
- Density of vines : 7000 vines/ha
- Type of pruning depending on each grape variety : Merlot & Petit Verdot : « cordon » or « à cot » Cabernet Sauvignon : « double cane with window »
- Vineyard's protection : organic (certification in progress)
- Traditional viticultural practises, including cover cropping
- Bud pruning, and light leaf thinning
- Bunch thinning if necessary
- **PECULIARITY** : soils are cultivated but grass is left during Winter and sometimes even by the End of the Summer , natural management of all cultivations ways, only organic and biodynamic practices

Enology

- Harvesting : hand picked into small boxes and sorted in the vineyard
- Completely destemmed but not crushed, no added yeast
- Fermentation and maceration : cement vats (20, 27, 30, 36, 60 hl) and stainless steel vats (27, 40, 60 hl) - Alcoholic fermentation lasting 8 -10 days, with « round berries » - Maceration : 3 - 4 weeks, malolactic fermentation in barrels and vats
- Ageing :12 months, 30% in new barrels / **Sulphites levels are extremely low**
- Coopers : Taransaud, Berthomieu, Nadalié, Ermitage, Canton
- Ageing on fine lees, racking when necessary only

Bottling

A vintage born in very special climatic conditions : extremely dry in Springtime, especially in South-Medoc, very early, hot then ardent : on June 26 & 27th , temperatures go up to 41° : on some plots where water is no more available, some leaves and berries are burnt with some « échadage » .

The gloomy Summer helps the vines to recover a little bit.

The harvest take place with a nice weather but as the grapes were weakened by the previous excessive climatic conditions, we must pick quite quickly.

For this vintage, the successful wines will reflect the work of the good vigneron.

A wine where the structure is softer than on the 2010, but with a similar aromatic style : fresh and dynamic.