

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC



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 : 1250 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 2012

Dates de vendanges :

- Merlot : 27, 28 septembre
- Cabernet Sauvignon : 4-8-9 octobre
- Petit Verdot : 3 octobre

Rendement : 35hl/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 : 14 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 certifié**—Biodynamie
- 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 bio 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
- Cuvaison 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, Ermitage, Berger
- Elevé sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire

Complicé mais de qualité

Le printemps régulièrement pluvieux a réclamé une vigilance et une présence de tous les instants dans les vignes , très tendu en agriculture biologique mais nous sommes fiers d'avoir pu relever le défi, ce grâce à un travail précis, en phase avec la nature, ses influences, et malgré une utilisation faible du cuivre.

Cette climatologie a aussi influencé les rendements à la baisse : à la floraison un peu de coulure et de millerandage sur merlot et cabernet sauvignon.

Le soleil et le temps sec de fin juillet, d'août et d'automne jusqu'au 10 octobre ont permis des vendanges de qualité, aussi grâce aux très bons choix que nous avons faits.

Il en ressort un vin d'une belle netteté, au fruit éclatant, un peu épique, présentant un très bel équilibre, et de bonne garde .

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC

TECHNICAL INFORMATION



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.

2012 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 27,28 September
- Cabernet Sauvignon : 4,8,9 October
- Petit Verdot : 3rd October

Yield: 35 hl/ha

Blending

53 % cabernet sauvignon
40 % merlot
7 % petit verdot

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 (certified)** - biodynamie
- 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 treatments

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, Ermitage, Berger
- Ageing on fine lees, racking when necessary only

Bottling at the property

Difficult but of quality

It was absolutely necessary to be more than watchful and assiduous in the vines during this wet Springtime, all the more so as organic and we are very proud to manage this challenge, thanks to an accurate work, adapted to nature and its influences, and despite a low use of copper.

This climate also impacted the yields : during the flowering, a few coulure and millerandage on merlot and a little bit on cabernet sauvignon.

The sun and dry weather of End of July, August and Autumn until October 10th have helped to harvest grapes of good quality, also thanks to our personal choices.

We have produced a wine of a nice distinctness, with a bright fruit, slightly spicy, which shows a nice balance, and of a good ageing potential.