

Clos du Jaugueyron



Appellation : Haut-Médoc
Communes : Macau-Arsac
Propriétaire : Michel THERON
4 rue de la Haille - 33460 ARSAC
☎ + 33 (0) 556 588 943
theron.michel@wanadoo.fr
Superficie : 5 ha
Production : 2500 caisses

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Merlot 30% / Cabernet Sauvignon 60% / Cabernet-Franc 5% / Petit Verdot 5%
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité de plantation : 6666 à 8300 pieds/ha
- Taille adaptée à chaque cépage : Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot : en cordon ou à cot / Cabernet Sauvignon : guyot double à fenêtre
- Protection du vignoble : AB
- 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 bio-dynamique

Œnologie

- Vendanges : manuelle en cagette , tri à la vigne
- Eraflage total mais pas de foulage
- 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 barriques et en cuves
- Elevage : 12 mois, 100 % barriques dont 30% neuves / **des taux de sulfites extrêmement bas**
- Tonneliers : Taransaud, Berthomieu, Nadalié, Jarnac
- Elevé sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire

Le Clos du Jaugueyron est né tout d'abord d'un petit vignoble de 60 ares existant sur la commune de Cantenac depuis 1898. Il se répartit alors sur deux très vieilles parcelles appelées « Grand Jaugueyron » et « Petit Jaugueyron » et se compose des cépages les plus divers de Bordeaux. 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 la diversité de l'encépagement et des terroirs dont elle est issue.

MILLESIME 2009

Dates de vendanges :

- Merlot : 28,29 septembre
- Cabernet Franc : 29 septembre et 7 octobre
- Cabernet Sauvignon : 5, 6 et 7 octobre
- Petit Verdot : 7 octobre

Rendement : 52 hl/ha

Assemblage

60 % cabernet sauvignon
5 % cabernet franc
30 % merlot
5 % petit verdot

Les conditions climatiques sont extrêmement favorables. Le printemps assez pluvieux pour un bon départ de la végétation et une bonne reconstitution de réserve pour éviter les trop grands stress d'été.

Dés juillet des conditions chaudes et beaucoup d'ensoleillement.

À août toujours ces conditions et des nuits fraîches s'installent en fin de mois ainsi qu'en septembre.

Cette alternance nuits fraîches / journées chaudes est très propice à une concentration des arômes et des anthocyanes.

Bien que les vins soient encore très jeunes pour avoir des certitudes, ces conditions ont donné des vins qui sont complets, riches en fruit, de grande concentration mais avec beaucoup de délicatesse. Il s'agit probablement du meilleur millésime de ces dernières années.

Clos du Jaugueyron

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 : 5 ha

Annual production : 2500 cases

Viticulture

- Grape varieties : 30% Merlot – 60% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot
- Average age of vines : 35 years
- Density of vines : 6666 to 8300 vines/ha
- Type of pruning depending on each grape variety : Merlot-Cabernet Franc & Petit Verdot : « cordon » or « à cot » Cabernet Sauvignon : « double cane with window »
- Vineyard's protection : organic
- 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
- 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, Jarnac
- Ageing on fine lees, racking when necessary only

Bottling

Clos du Jaugueyron was born in 1898 as a small 60 ares vineyard in the town of Cantenac when two very old vineyards called « Grand Jaugueyron » and « Petit Jaugueyron » were combined. It was planted with a wide range of Bordeaux grape varieties. The vineyard, owned by Michel Théron since 1993, has since expanded and now includes some best gravelly soil 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 diversity of grape varieties and terroirs.

2009 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 28, 29 September
- Cabernet Franc : 29 Sept. & 7 October
- Cabernet Sauvignon : 5,6, & 7 October
- Petit Verdot : 7 October

Yield: 52 hl/ha

Blending

60 % cabernet sauvignon

5 % cabernet franc

30% merlot

5 % petit verdot

The 2009 weather conditions are extremely good :

First, an humid Springtime for a good start of the vegetation and a proper reserve of water to avoid water stress during Summer.

As July stats, warm and sunny conditions set down.

Same conditions in August but cooler nights by the End of the month, as well as in September until mid-Oct.

This combination of cool nights/warm days is very favourable to concentrate aromas and anthocyanins.

Although wines are still very young, it seems that these conditions have given very full wines, rich of fruits, of big concentration but with a lot of elegance. 2009 is probably the best vintage of the last years.