

Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc 2013



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 millésime 2013 : 10 000 bouteilles

Autres vins :

CLOS du JAUGUEYRON MARGAUX ; Nout 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 2013

Dates de vendanges :

- Merlot : 26, 27 septembre
- Cabernet Sauvignon : 1-2-3 octobre
- Petit Verdot : 3 octobre

Rendement : 24 hl/ha

Assemblage

70 % cabernet sauvignon

25 % merlot

5 % petit verdot

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Merlot 40% / Cabernet Sauvignon 53% / Petit-Verdot 7%
- Age moyen du vignoble : 15 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

Oenologie

- Vendanges : manuelle en cagette , tri à la vigne
- Eraflage total mais pas de foulage, pas de levurage systématique
- Cuves ciment de 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 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
- Elevé sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire

Mise en bouteille à la propriété

Notre 20ème millésime

Et notre plus petite récolte...

La météo de 2013 nous a peu ménagés : printemps très arrosé avec en plus de grosses pluies sur la pleine fleur (17/18 juin) ce qui provoque une mauvaise fécondation se traduisant par beaucoup de coulure et de millerandage.

Les mois d'été, très beaux et supérieurs en température aux moyennes, rattrapent le millésime.

L'arrivée d'une forte hygrométrie fin septembre nous impose une récolte rapide.

La qualité est liée à deux facteurs :

- Travail précis et rigoureux au vignoble

- Petits rendements mais la vigne dans les conditions de ce millésime était incapable de mûrir une récolte en quantité « normale ».

Cette très petite récolte sera difficile économiquement mais a servi et sauvé la qualité de notre vin.

Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc 2013

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Communes : Macau-Arsac

Owner : Michel THERON

45 rue de Guiton - 33460 ARSAC

+33 (0) 556 588 943

theron.michel@wanadoo.fr

Planted surface : 3 ha 35

2013 production : 10 000 bottles- Other wines :

CLOS du JAUGUEYRON MARGAUX ; Nout 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.

2013 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 26,27 September
- Cabernet Sauvignon : 1, 2, 3 October
- Petit Verdot : 3rd October

Yield: 24 hl/ha

Blending

70 % cabernet sauvignon

25 % merlot

5 % petit verdot

Viticulture

- Grape varieties : 40% Merlot – 53% Cabernet Sauvignon – 7% Petit Verdot
- Average age of vines : 15 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
- Fermentations in cement vats of 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 hl - Alcoholic fermentation lasting 8 -10 days, with « round berries » - Maceration : 3 - 4 weeks, malolactic fermentation in vats
- Ageing : 12 months, 25% in new French oak barrels

Sulphites levels are extremely low

- Coopers : Taransaud, Berthomieu, Ermitage
- Ageing on fine lees, racking when necessary only

Bottling at the property

Our 20th Vintage

And our smallest crop...

The 2013 weather did not spare us : very rainy Springtime and in addition strong rainfalls on the flower (June 17th & 18th) which causes a bad fecundation, that means a lot of coulure and millerandage.

July and August, beautiful and warmer than average temperatures, make up the vintage.

A high hygrometry comes by the second part of September and forces us to pick the grapes quickly.

The quality is due to two factors : an accurate and strict work in the vines ; low yields but the vines in these vintages' conditions would have been unable to ripe grapes with the usual quantity.

This very small crop will be economically speaking difficult but served and saved the quality of our wine.