

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC 2010

DONNEES TECHNIQUES GENERALES



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

Viticulture

- Encépagement : Merlot 40% / Cabernet Sauvignon 53% / Petit-Verdot 7%
- Age moyen du vignoble : 12 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 bio et bio-dynamique

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, Cadus
- 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. 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 2010

Dates de vendanges :

- Merlot : 29 et 30 septembre
- Cabernet Sauvignon : 6,7 et 14 octobre
- Petit Verdot : 14 octobre

Rendement : 41 hl/ha

Assemblage

53 % cabernet sauvignon
40 % merlot
7% petit verdot

Superbe...

Une climatologie effrayante pour le vigneron mais toute au service de la qualité.

Hiver très froid, avril très chaud, très positif pour l'instant mais de mauvaises conditions reviennent sur la fleur (nous craignons alors une coulure trop forte ou beaucoup de millerandage). Il s'agit avec le recul d'une superbe sélection faite par dame nature.

Ensuite une sécheresse estivale très marquée (qui évite des compensations trop fortes) et enfin des vendanges dans des conditions parfaites.

Le résultat est un extraordinaire millésime, moins tendre que 2009 mais plus énergique avec un fruit très frais et pur.

Au Jaugueyron, le millésime est à notre avis sublimé par une culture naturelle, par notre choix de ne jamais dépasser la maturité, ce qui accentue la fraîcheur.

Clos du Jaugueyron

HAUT-MÉDOC 2010

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

Viticulture

- Grape varieties : 40% Merlot – 53% Cabernet Sauvignon – 7% Petit Verdot
- Average age of vines : 12 years
- 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 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, Nadalié, Cadus
- 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 . 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.

2010 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 29 & 30 September
- Cabernet Sauvignon : 6,7 & 14 October
- Petit Verdot : 14 October

Yield: 41 hl/ha

Blending

53 % cabernet sauvignon
40 % merlot
7 % petit verdot

Superb...

Scaring weather conditions for the vigneron but dedicated to the quality.

Very cold winter, hot April, very good at this stage but bad conditions come back on the flower (we fear then a too strong partial crop failure with smaller grape berries). After all this is an excellent natural selection.

Then the drought all summer long (which avoids too strong compensations) and at the End harvest in perfect conditions .

The result is an outstanding vintage, not so tender as 2009 but more dynamic with a very fresh and pure fruit.

For Jaugueyron, the vintage is to our opinion sublimated by the natural practises, and by our choice of never going over the maturity, which emphasizes the freshness.