

Clos du Jaugueyron



Appellation : Haut-Médoc
Communes : Macau et Cantenac
Propriétaire : Michel THERON
4 rue de la Haille - 33460 MACAU
☎ + 33 (0) 565 588 943
theron.michel@wanadoo.fr
Surface : 5 ha
Production : 2500 caisses

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Merlot 30% / Cabernet Sauvignon 60% / Cabernet-Franc 5% / Petit Verdot 5% - et sur une vieille parcelle plantée en 1998, restent des Malbec, Carmenère et d'autres cépages inconnus.
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité de plantation : 6666 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 raisonnée
- Façons culturales, enherbement
- Ebourgeonnage et suppression des entrecoeurs, effeuillage,
- Passage pour toilettage des grappes ou vendange verte si nécessaire

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 40% neuves
- Tonneliers : Taransaud, Berthomieu, Nadalié, Jarnac
- Elevé sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'oeuf
- Faible filtration

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 2006

Dates de vendanges :

- Merlot : 21,22,23 septembre
- Cabernet Franc : 23 septembre
- Cabernet Sauvignon : 26,27,28,30 septembre et 1er octobre

Rendement : 48hl/ha

Assemblage

- 60% cabernet sauvignon
- 8% cabernet franc
- 30% merlot
- 2% « divers »

Pour le Clos du Jaugueyron Haut-Médoc il s'agit d'un millésime très important.

En effet, la reprise d'un vieux vignoble contigu au notre (entre Cantemerle et Cambon La Pelouse), depuis toujours en culture comme notre exploitation (labours, pas de désherbage chimique), nous permet d'atteindre la superficie de 5 hectares.

Ce vignoble planté dans les mêmes proportions d'encépagement (dominante Cabernet) stabilise aussi l'âge moyen de nos vignes.

Pour démontrer la progression qualitative du Jaugueyron, nous avons réalisé un travail sans concession. **La récompense est là, nous réalisons le millésime le plus puissant du Clos du Jaugueyron, et respectueux du grain de tanin élégant de ce terroir.**

Clos du Jaugueyron

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc
Towns : Macau et Cantenac
Owner : Michel THERON
4 rue de la Haille - 33460 MACAU
☎ + 33 (0) 565 588 943
theron.michel@wanadoo.fr
Planted acreage : 5 ha
Annual production : 2500 cases

Viticulture

- Grape varieties : 30% Merlot – 60% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot – and on a plot planted in 1898 remain some Malbec, Carménère and other unknown grape varieties
- Average age of vines : 35 years
- Density of vines : 6666 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 »
- Pest Management
- Traditional viticultural practises, including cover cropping
- Bud pruning, suckering, and leaf thinning
- Bunch thinning if necessary

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, 40% in new barrels
- Coopers : Taransaud, Berthomieu, Nadalié, Jarnac
- Ageing on fine lees, racking when necessary only

Bottling

- Egg white fining
- Light filtration

Clos du Jaugueyron was born in 1898 as a small 60 acres 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.

2006 VINTAGE

Harvest dates :

- Merlot : 21st ,22nd ,23rd September
- Cabernet Franc : on 23rd September
- Cabernet Sauvignon : 26,27,28,30th September and 1st October

Yield: 48hl/ha

Blending

60% cabernet sauvignon
8% cabernet franc
30% merlot
2% « unknown varieties»

For the Clos du Jaugueyron Haut-Médoc, 2006 is a very important vintage.

Indeed, we took over an old vineyard adjoining our (between Cantemerle and Cambon La Pelouse), traditionally cultivated as our estate (no use of weed killer), which permit us to reach a 5 hectare planted acreage.

The grape varieties of this vineyard are the same of our initial property (Mainly cabernet) and stabilizes therefore the average age our vines.

In order to prove the increasing quality of the Jaugueyron, we worked hard without any concession.

The reward is there, we make the most powerful vintage of Clos du Jaugueyron, in the respect of the elegant tannins of this terroir.