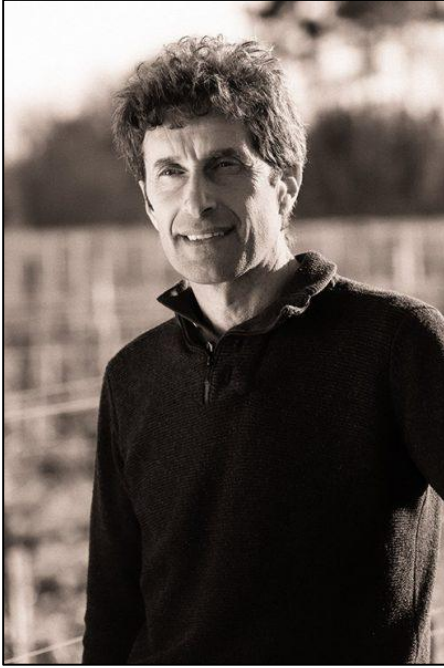


# Haut-Médoc 2019

## Clos du Jaugueyron



**Situation :** Le Clos du Jaugueyron est né d'un petit vignoble de 40 ares sur la commune de Cantenac en 1898. Il se répartit alors sur deux très vieilles parcelles de vignes appelées "Grand Jaugueyron" et "Petit Jaugueyron". Cultivé depuis 1993 par Michel Théron, le vignoble s'est agrandi sur des parcelles de très beaux graves situées sur la commune de Macau. Les vins du Jaugueyron se caractérisent par leur élégance, une concentration maîtrisée, des tannins fins et soyeux, un équilibre général apportant beaucoup de plaisir même dans la jeunesse.

**Encépagement :** 53% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot.

**Terroir :** Graveleux et argilo-graveleux.

**Température de Service :** 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2040.

**Observations :** Ce qu'il faut retenir, c'est la "patte" d'un seul homme qui signe chaque millésime, adaptant tous les ans un travail précis sur chaque pied de vigne en fonction de ce que la nature lui offre. Il prolonge ses efforts dans le chai, à l'écoute "gustative" de chaque cuve. C'est l'amour d'un homme pour la vigne et le vin, loin des discours de "normalisation...", réfractaire à l'idée de l'application d'une méthode qui serait tous les ans la même. Un nez raffiné sur le fruit noir, bien mûr, et les épices douces. L'Attaque en bouche est pure et droite, s'orientant sur un registre souple et harmonieux.

**Quelques accords :** Cœur de Rumsteck Aux Cèpes, Filet de Chevreuil mariné, Perdrix en cocotte légumes oubliés...

