

MARGAUX 2015

« PETIT JAUG »

Clos du Jaugueyron



Situation : Le Clos du Jaugueyron est né d'un petit vignoble de 40 ares sur la commune de Cantenac depuis 1898. Il se répartit alors sur deux très vieilles parcelles de vignes 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 sur des parcelles de très belles graves situées sur la commune de Macau. Ces terres très filtrantes profitent d'un drainage naturel qui assure une maturité précoce. 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 : Merlot - Cabernet Sauvignon.

Terroir : Graveleux et argilo-graveleux.

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

Potentiel de Garde : 2022.

Observations : Le « Petit Jaug » est issu d'une sélection des vins les plus souples et gourmands du domaine. Ils sont néanmoins suffisamment structurés pour être élevés 12 mois en barriques suivi de 12 mois en cuves ciment.

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, certification...". Le nez est à la fois finement boisé et fruité. L'attaque est souple et le milieu de bouche fin et délicat sur des notes de fruits rouges et des nuances florales. Un vin très élégant.

Quelques accords gourmands : Pavé de Rumsteck sauce au poivre et girolles, Carré d'Agneau rôti, Pintade aux airelles.

