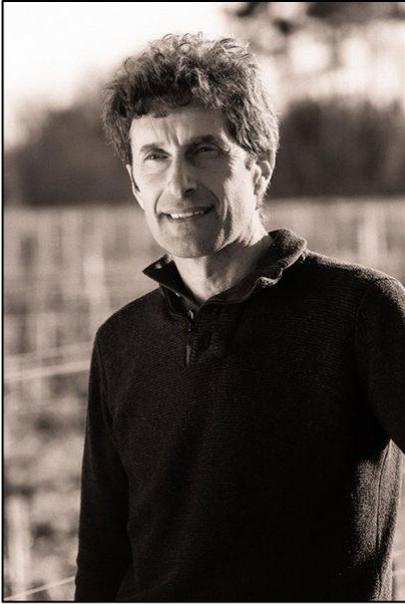


# MARGAUX 2019

## 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** : 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc, 30 à 35hl/ha.

**Terroir** : Parcelle de 2ha sur un sol argilo-graveleux, vignes de 25 ans d'âge.

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

**Potentiel de Garde** : 2025 voire plus, stocké dans de bonnes conditions.

**Observations** : Ce cru se montre intense et dynamique, taillé pour une longue garde, malgré un abord plutôt facile dès maintenant. Pas d'extraction exubérante et une recherche certaine d'équilibre, basé sur une belle densité fraîche, presque aérienne. Une déclinaison sur la pureté, une composition ambitieuse, pouvant situer ce cru assez haut dans une hiérarchie locale supposée objective.

**Quelques accords gourmands** : Pigeonneau rôti à la figue, Carré de Veau de lait, Côte de Bœuf maturée...

