

MARGAUX NOUT 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.

Encépagement : 55% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon.

Terroir : Graveleux et argilo-graveleux.

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

Potentiel de Garde : 2029.

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, certification...", réfractaire à l'idée de l'application d'une méthode qui serait tous les ans la même. 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 Cœur de rumsteak sauce au poivre et girolles, Carré d'agneau rôti, Pintade aux figes...

