



Exit, le bordeaux du dimanche!
 Place au partage d'un verre de vin
 aromatique et rafraichissant, dans
 une ambiance décontractée.

Le claret

Un vent de fraîcheur souffle sur Bordeaux

© Adobe Stock/New Africa

Autour d'un barbecue estival, le verre de rouge peut désormais être bu
 frais! Le vignoble-roi a ressorti de ses grimoires un style de jus léger et
 fruité, qui rompt avec les codes des vins boisés qui ont fait sa réputation.

Texte **Bérangère Chanel**.



« J'ai toujours eu dans un coin de ma tête le projet de faire un rouge léger et gourmand », confie Sylvain Destrieux. Ce vigneron bordelais du Clos de la Molénie est une signature talentueuse de la région de l'Entre-deux-Mers. Il vinifie une dizaine d'hectares sur les coteaux de la commune de Ruch selon les principes de la biodynamie. Lors des vendanges 2022, c'est un coup dur qui va lui donner l'impulsion de concrétiser son envie: « Une partie de mon activité tient dans la vente de raisins sur pied, et un client m'a fait faux bond. Je me suis retrouvé avec 1 hectare de merlot sur les bras. » Alors, Sylvain Destrieux se lance et crée une cuvée à l'opposé des jus structurés et tanniques qui font la réputation de Bordeaux.

Retour aux sources

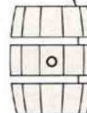
Sur l'étiquette, il note « claret »: un style de vin très confidentiel, dont l'origine remonte au XII^e siècle, lorsque Bordeaux passe sous pavillon anglais. À l'époque, le trouvant clair et très léger, nos voisins d'outre-Manche le nomment « clarette ». Une prononciation anglo-saxonne encore utilisée aujourd'hui pour le distinguer du claret, un bordeaux rosé à la robe très foncée – une autre appellation à Bordeaux. Attention à ne pas les confondre! « La recette n'est pas totalement tombée aux oubliettes grâce à une poignée de vignerons qui l'ont entretenue pour leur consommation personnelle », explique Stéphanie Sinoquet, directrice du syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur. Attention, le claret n'est pas un rouge classique, ne serait-ce que dans la façon de le conserver et de le consommer. « On le boit comme un blanc ou un rosé », note Kévin Gaillard, directeur technique au château de Malleret. Donc frais. De quoi chambouler les habitudes matière de vins rouges, qui se dégustent généralement entre 16 °C et 18 °C. « En bouche, c'est un vin qui a la saveur du jus de fraises resté dans le fond du saladier », explique Kévin Gaillard à propos de sa cuvée Red de Malleret. Tout, dans la conception, est pensé pour que le claret s'adapte à une dégustation entre 10 °C et 12 °C.

Pour sa fabrication, vient d'abord le choix du cépage – souvent du merlot, garantissant une bouche très fruitée. « La fermentation ne dure que trois à quatre jours, quand celle d'un rouge classique va jusqu'à douze! Par ailleurs, il n'y a aucune macération. On termine ■■■

Bon à savoir!

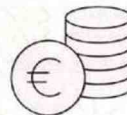
Conservation

À boire jeune, pour profiter de son fruité, le claret n'est pas un vin de garde. Il se déguste dans les deux ans qui suivent sa production.



Budget

Comme son élaboration ne nécessite pas d'élevage long, ce type de vin se révèle bon marché. Comptez entre 7 et 10 € la bouteille.



Accords

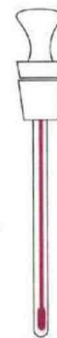
Le claret se déguste avec une planche de charcuteries, des viandes grillées au barbecue ou des salades composées bien fraîches.



Température de service

10 °C

Entre 10 °C et 12 °C, le claret révélera toutes ses qualités. Rafrâchie au réfrigérateur, la bouteille doit être sortie environ 15 min avant la dégustation.



BOUCHE TRÈS FRUITÉE, FRAÎCHEUR, TRÈS PEU DE TANINS: UNE NOUVELLE IMAGE DE BORDEAUX.

■■■ le processus comme on le fait pour un blanc ou un rosé : dans une cuve à 20 °C, pour préserver la fraîcheur en bouche », détaille encore Kévin Gaillard, responsable des vins de ce joli cru bourgeois du Haut-Médoc. L'enjeu est de produire un jus ne contenant pas de tanins, ou très peu. Ce sont eux qui donnent ce côté râpeux sur la langue. « Nous sommes des viticulteurs, mais aussi des parents. Et on voit bien que nos jeunes ont du mal à apprécier les vins tanniques », concède Stéphane Gabard, président du syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur.

La saveur d'un bordeaux nouveau

En juin 2025, l'appellation Bordeaux a officiellement posé un cadre à la mention « claret ». Le cahier des charges régleme la palette de couleurs d'un rouge peu intense, un faible niveau de tanins ainsi qu'un taux d'alcool minimal fixé à 11 % vol. D'après les chiffres du syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur, quelque 2 millions de bouteilles de bordeaux claret devraient être commercialisées d'ici à la fin 2026 par des vigneron, des négociants ou des coopératives. L'objectif est clair : séduire de nouveaux consommateurs dans un contexte où le vignoble bordelais subit de plein fouet la déconsommation du vin. Lors de la saison 2024-2025, seuls 3,2 millions d'hectolitres de vins de Bordeaux ont été vendus, soit une baisse de 7 % par rapport à la campagne précédente, d'après les derniers chiffres de la préfecture girondine.

Avec le claret, les vigneron bordelais ne cachent pas leur espoir de changer l'image de leurs vins. « Nous avons conscience que cela casse les codes, et nous espérons que cela va marquer les esprits auprès de ceux qui ne consomment pas de rouge traditionnel », confie Stéphanie Sinoquet. Pour Kévin Gaillard, du château de Malleret, « le claret ne peut pas être l'unique solution, mais il permet de montrer qu'à Bordeaux, on sait produire des jus différents des nectars boisés qui nous collent à la peau depuis trop longtemps ». Avec son bon rapport qualité-prix (entre 7 et 10 euros la bouteille de 75 cl en moyenne), le claret pourrait ainsi tirer son épingle du jeu... ❖

Notre sélection



Biodynamique

Du fruit et beaucoup de personnalité. Voilà comment définir le bordeaux claret de Sylvain Destrieux. Rien d'étonnant quand on sait que le vigneron l'a composé de la même manière que le reste de sa gamme, selon les principes de la biodynamie. Un vin qui a une âme! **Clos de la Molénie, 2024, 10 €.**



Royal

Un rouge de soif élaboré par une vigneronne passionnée, Noémie Tanneau (en encadré page de droite). Elle réussit à mettre en bouteille le fruité de son merlot, issu du terroir de Lussac. À siroter fraîche tout l'été, cette cuvée est un clin d'œil au roi Charles III, qui a dégusté sa cuvée Source lors de son passage à Bordeaux en 2023. **Château Saint-Ferdinand, Thank You Charles 2025, 17 €.**



Hors norme

Oubliez les clichés à propos du vin rouge de Bordeaux. Avec ce claret, la cave coopérative en propose une tout autre lecture! Voici un jus fruité, aussi clair que léger, offrant une expérience qui casse les codes, à savourer entre 8 °C et 10 °C. **Univitis, Éclat de rouge 2025, 4,95 €.**

Fruité

Étiquetée en Vin de France, la toute nouvelle production de ce domaine du Haut-Médoc épouse les caractéristiques du bordeaux claret, en proposant une dégustation hyperfruitée. Une fraîcheur, et une explosion d'arômes qui s'explique notamment par la présence de cabernet-sauvignon à 55 %, et de merlot à 45 %. **Château de Malleret, Red de Malleret 2024, 8,80 €.**



Minéral

Un vrai bouquet de fraîcheur pour ce 100 % merlot qui ne manque pas de rondeur. Cette nouvelle cuvée de la propriété familiale des vignobles Bellanger étonnera sans doute par son formidable rapport qualité-prix. Stéphane Soubanere réussit à extraire avec beaucoup de délicatesse la minéralité de ce terroir argilo-calcaire, situé à deux pas de Saint-Émilion. **Château Roquefort, Les Roches blanches 2025, 7 €.**



3 QUESTIONS À...

Noémie Tanneau

Vigneronne et propriétaire du château Saint-Ferdinand, à Lussac, près de Saint-Émilion

Pourquoi avoir choisi de lancer un claret ?

Je voulais proposer une alternative plus légère et plus fruitée. La chaleur des étés 2022 et 2023 m'ont marquée. Je me suis rendu compte que moi-même, je n'ai pas envie de boire mes propres vins quand il fait trop chaud. J'ai appris l'initiative du syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieur de relancer le claret, et cette démarche collective m'a donné l'impulsion pour me lancer.

N'avez-vous pas peur de déplaire avec un vin à l'opposé du profil structuré de votre production en appellation Lussac-Saint-Émilion ?

Je fais du vin parce que j'aime créer. Pour un artiste qui peint des paysages, pourquoi s'interdirait-il de faire du portrait ?

Je voulais explorer un chemin différent. Je suis installée depuis 2020 à Lussac, et je ne suis pas issue d'une famille de vignerons. Je n'ai donc pas le poids de la tradition. Le claret rappelle que l'on peut proposer son propre style, produire des vins d'artisan et les choisir pour ce qu'ils sont, et non pour une appellation.

Est-ce un vin difficile à produire ?

Faire du claret, c'est un sprint, alors que produire une cuvée élevée pendant 30 mois, c'est un marathon. La vendange doit être hyper-qualitative. On a très peu de temps pour faire quelque chose de bien. Il faut goûter les raisins et surveiller constamment les parcelles pour récolter au bon moment. Ensuite, l'idée est de commercialiser la vendange l'année d'après, et de tout écouler.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

