



CLARET, la nouvelle vague de vin rouge à Bordeaux



Cofinancé par
l'Union européenne





Photos crédit : Emma Tournier

En résumé

Bordeaux est une terre de traditions vivantes. Depuis des siècles, son vignoble n'a cessé d'évoluer, d'innover et de se réinventer sans jamais renier son histoire. En 2025, l'Appellation d'Origine Protégée Bordeaux remet à l'honneur l'un de ses styles les plus emblématiques et pourtant quasiment disparu : le CLARET.

“

Vin rouge clair et léger, le CLARET a façonné la renommée internationale de Bordeaux il y a plusieurs siècles. Aujourd'hui, il renait officiellement, fidèle à son identité originelle mais résolument contemporain. Accessible, fruité, à déguster frais, Bordeaux CLARET incarne une nouvelle façon de boire le rouge : plus libre, plus conviviale, plus en phase avec les attentes actuelles.

”

CLARET, un style historique remis au goût du jour

Le CLARET fait son grand retour sur la scène bordelaise. Ce vin rouge clair et léger, né dès le XII^e siècle et qui s'est exporté par bateaux entiers pendant plusieurs siècles, vient d'être remis au goût du jour sous l'impulsion du Syndicat des Bordeaux - Bordeaux Supérieur. Fidèle à son style originel et amélioré par des techniques modernes, Bordeaux CLARET incarne l'alliance de l'histoire et du renouveau de Bordeaux : **un rouge plaisir, accessible, sans cérémonial.**

À l'heure où certains consommateurs recherchent des vins fruités, sans excès de tannins, plus légers, plus polyvalents et sans trop de discours technique, le CLARET répond parfaitement à ces nouvelles attentes.

Dans un contexte où le réchauffement climatique renforce l'attrait pour des vins frais, **Bordeaux CLARET s'impose comme une évidence.**

Un rouge léger qui s'apprécie frais et jeune

Bordeaux CLARET dévoile toute sa gourmandise quand il est **servi frais** : une bouche souple, une trame fruitée, une texture fluide. C'est le vin rouge frais par excellence.

Bordeaux CLARET se déguste entre 10 et 12°C soit 15 minutes après sa sortie du frigo, contrairement aux Bordeaux rouge, plus structurés et plus intenses, traditionnellement dégustés à température ambiante entre 16 et 18 °C en été.

Il est à boire **jeune idéalement dans les 2 années** qui suivent sa production.



Photos crédit : Emma Tournier

“

Il se savoure à tout moment, notamment à l'apéritif. Parfait compagnon d'un afterwork improvisé, d'une partie de cartes qui s'éternise, d'un jeu de société entre amis, d'une soirée d'été en terrasse ou d'un dîner improvisé, Bordeaux CLARET s'invite naturellement dans les moments de convivialité.

”



Old CLARET et New CLARET

Si le CLARET existe, c'est grâce aux Anglais. Ils l'ont adoré dès le Moyen Âge, l'ont importé par bateaux entiers, et même quand on se chamaillait sur tout — du trône de France au rugby — les Anglais continuaient de réclamer leur CLARET.

Les Anglais ont fini par se laisser séduire, eux aussi, par la mode des rouges puissants, mais ils ont gardé le mot et l'on renommé « New French CLARET » au XVIII^e siècle.

C'est grâce à quelques irréductibles bordelais que la recette originelle du Bordeaux CLARET léger a perduré.

Dans l'ombre des chais bordelais, quelques maîtres de chai et des vignerons têtus ont continué à produire ce rouge léger en catimini, souvent sans étiquette, pour leur consommation personnelle ou pour quelques initiés.

Aujourd'hui, le CLARET renait officiellement en 2025 sous sa forme originelle en rouge léger à contre-courant des vins rouges puissants, totalement en phase avec les attentes d'aujourd'hui et son histoire originelle.

En hommage à ce passé et avec l'ambition d'un rayonnement international, CLARET se prononce à l'anglo-saxonne (clarette).

Un profil distinct du Clairet

Le CLARET et le CLAIRET sont tous deux des héritiers du Vinum Clarum — le « vin clair » qui a marqué l'histoire viticole de la région.

Le CLARET est un vin rouge historique. Présent dès le XII^e siècle, il a largement contribué à situer Bordeaux sur la carte internationale en devenant l'un des premiers styles exportés et reconnus.



Photos crédit : Emma Tournier



Photos crédit : Emma Tournier

Le CLAIRET est un style plus récent, apparu au cours du XX^e siècle, inspiré de son cousin le CLARET. C'est un rosé. Les amateurs de CLAIRET l'apprécient pour sa couleur framboise, sa bouche vineuse, dynamique et acidulée. Il se trouve au rayon ou à la carte des rosés.

Le CLARET, quant à lui, a un profil plus proche du rouge mais en version plus légère. Il sera au rayon ou sur les cartes de vins rouges.





Une mention sous le signe de l'exigence et du contrôle qualité

Le CLARET (comme le CLAIRET) sont des mentions traditionnelles. Bordeaux est l'appellation. Depuis le millésime 2025, la mention CLARET est désormais encadrée par un cahier des charges, validé par l'INAO. Il est donc soumis à un certain nombre de règles de production et de commercialisation qui garantissent l'origine et la qualité de l'AOP Bordeaux.

Ce cahier des charges a été homologué par l'arrêté du 19 septembre 2025 et publié au Journal officiel le 21 septembre 2025.

Le millésime 2025 sera donc le premier à se conformer à un cahier des charges précis et à un protocole de contrôle qualité renforcé avec l'envoi obligatoire d'échantillon pour une dégustation de contrôle réalisée par un comité indépendant.

Quelques points clés du cahier des charges :

- Tous les cépages rouges bordelais autorisés
- Faible niveau de tannins : 20 à 55 d'indices phénoliques totaux (IPT)
- Large palette de couleurs autorisées : intensité colorante (ICM) de 3 à 15
- Présence possible de sucres résiduels, jusqu'à 7 g/l (selon l'acidité totale)
- Fermentation malolactique facultative
- Taux d'alcool minimum : 11 % vol.

1ers retours sur le millésime 2025

Le millésime 2025 présente une belle expression de fruit, de gourmandise, avec de belles couleurs violacées. Le merlot a été le cépage principalement utilisé.

L'état sanitaire maîtrisé et une maturité précoce a permis de récolter des raisins mûrs avec une belle expression aromatique. Les macérations pré-fermentaires, souvent à froid, ont été plutôt courtes car les couleurs étaient très prononcées.

Ce millésime offre une palette plutôt large en termes de couleurs, de sucre et de tannins (dans la limite du cahier des charges) mais avec des cuvées qui respectent toutes le profil recherché.

Différents itinéraires techniques ont été suivis tels que des macérations carboniques, des macérations pelliculaires, pas de fermentation malolactique, etc.



A début janvier 2026, une quarantaine d'opérateurs se sont engagés à produire du Bordeaux CLARET (millésime 2025), soit un peu plus de 16 000 hectolitres. Nous estimons qu'environ plus 1 million de bouteilles seront commercialisées pour les beaux jours et 2 millions d'ici la fin de l'année 2026.

(source : revendications 2025)



CLARET

Les 1ers producteurs à se lancer dans l'aventure CLARET

11 ambassadeurs ont été retenus et seront présentés à Wine Paris et Prowein :

- CHATEAU DES LEOTINS CLARET, Vignobles Lumeau
- CLARETTTT, Château Sainte-Barbe
- CLARET DE LUNE, Cave de Rauzan
- ESPRIT LEGER, Vignobles Gabard
- LE BLANC BEC, Château de Fontenille
- LES ROCHES BLANCHES CLARET, Château Roquefort
- PAPA ET TONTON, Vignobles Grandreau
- ROUGE FRAIS, Les Vignerons de Tutiac
- THANK YOU CHARLES, Château Saint-Ferdinand
- WINE NOT ?, Château Joumes Fillon
- ZEPHYR SIGNATURE, Bordeaux Families



Photos crédit : Emma Tournier

Emma & Hervé Grandreau (fille et père)



Hervé Grandreau
Vigneron, Vignoble GRANDEAU

Le Claret, c'est notre pari un peu fou avec ma fille : prouver qu'on pouvait créer un vin moderne, léger, tout en finesse. On l'a ressuscité pour offrir aux amateurs d'aujourd'hui un vin ultra plaisir !

Stéphane Héraud
Président des Vignerons de TUTIAC

Bordeaux CLARET coche toutes les cases actuelles : un vin identitaire, lisible, facile à comprendre et à consommer. C'est un Bordeaux moderne, sans renier son histoire.

Pour nos adhérents, c'est aussi une façon de valoriser le savoir-faire bordelais autrement, en s'appuyant sur l'histoire tout en regardant vers l'avenir.



Les Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant

C'est un collectif de vignerons, caves coopératives et négociants, proches de leurs vignes, ingénieux, solidaires et bons vivants. Ils puisent dans la diversité des terroirs – entre océan, fleuves et coteaux – pour créer des vins dans les quatre couleurs. Rouges, blancs, rosés et bulles. Résultat ? Des vins accessibles qui représentent l'essence même de Bordeaux. Ancrés dans la tradition mais résolument tournés vers l'avenir, ces vignerons inventent, s'affranchissent des codes, explorent de nouveaux modes de conduite de la vigne et

de vinification et s'engagent pour l'environnement. Une véritable porte d'entrée d'un vignoble à la fois historique, moderne et en mouvement.

Depuis 2007, le Syndicat des Bordeaux - Bordeaux Supérieur est reconnu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour les AOP Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux, et depuis 2014, pour l'IG Fine Bordeaux. Ses missions sont la gestion, la défense et la promotion de ses AOP.



CLARET

TOUTES
LES COULEURS
SONT DANS
NOTRE NATURE



ENSEMBLE
TOUS
SINGULIERS


BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR

Contact presse

Julia Badets • julia@juliarp.com • 06 86 75 56 12

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.