



Bordeaux-clairet

4 langues

[Article](#) [Discussion](#)

[Lire](#) [Modifier](#) [Modifier le code](#) [Voir l'historique](#) [Outils](#)

Le **bordeaux clairet** est un vin dont l'aire de production s'étend sur l'ensemble du [vignoble de Bordeaux](#). Il s'agit d'une [mention traditionnelle](#) au sein de l'[appellation d'origine contrôlée](#) (AOC) [bordeaux](#) ; cette mention « clairet » (pour les [vins rosés](#) foncés) ou « claret » (pour les [vins rouges](#)) est indiquée en complément du nom de l'appellation¹.

Il s'agit d'une référence au *french claret* ou *vinum clarum*, un vin produit autour de [Bordeaux](#) à partir de la période médiévale et notamment expédié vers l'[Angleterre](#). Tous les [cépages](#) (noirs ou blancs) étant alors mélangés dans la même cuve². Le nom est repris à partir de 1958 à la cave coopérative de [Quinsac](#)³.

Ce sont des vins d'une couleur rouge légère, entre la couleur d'un [bordeaux rouge](#) et celle d'un [rosé](#). Ce sont des vins rafraîchissants, appréciés en été, pour un pique-nique ou avec des cuisines exotiques. Cette dénomination est régie par les normes qualitatives de l'[INAO](#).



Verre de bordeaux clairet.

Production et superficie [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Production annuelle : 40 710 hectolitres en 2009⁴.

Surface : 700 [hectares](#).

Rendement maximal autorisé : 62 hectolitres par hectare (72 hℓ/ha pour le rendement butoir)¹, comme pour tous les vins rosés de Bordeaux.

La commune de [Quinsac](#) sur la rive droite de la [Garonne](#) se qualifie de « capitale du clairet »⁵.

Encépagement [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Le [cahier des charges](#) de l'appellation autorise presque les mêmes [cépages](#) pour faire le clairet que ceux pour faire les [bordeaux rosé](#)¹ : il s'agit du [cabernet sauvignon](#) N⁶, du [cabernet franc](#) N, du [merlot](#) N, du [côt](#) N (ou [malbec](#)), du [carmenère](#) N et du [petit verdot](#) N ; peuvent se rajouter comme cépages accessoires (limités à maximum 20 %) le [sémillon](#) B, le [sauvignon](#) B et le sauvignon gris G (ces deux derniers limités à

10 %). Depuis 2021, a été rajoutée la possibilité de rajouter des « variétés d'intérêt à fin d'adaptation » (VIFA, limitées à un maximum de 5 % de l'**encépagement**) : ce sont l'**arinarnoa** N, le **castets** N, le **marselan** N, le **touriga nacional** N et le **vidoc** **(de)** N, sous réserve de la signature d'une convention entre l'**INAO**, l'**ODG** et le viticulteur. Par contre les VIFA que sont l'**alvarinho** B, le **floréal** **(de)** B, le **liliorila** B, le **sauvignac** **(de)** B et le **souvignier gris** **(en)** B sont interdit dans le clairet¹.

Notes et références

[modifier | modifier le code]

1. ↑ ^a ^b ^c et ^d « Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX » [archive] », sur *agriculture.gouv.fr*, homologué par le décret n° 2011-1739 du 2 décembre 2011, modifié par le décret n° 2013-1079 du 28 novembre 2013, publié au *JORF* du 30 novembre 2013.
2. ↑ Sandrine Lavaud, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge : essor d'une civilisation*, Éditions Sud Ouest, 2003, p. 129.
3. ↑ « La chronique vin de Jérôme Gagnez – Le clairet, à la frontière entre le rosé et le rouge [archive] », 1^{er} septembre 2024.
4. ↑ Site Bordeaux.com [archive]
5. ↑ « Quinsac, Capitale du Clairet [archive] ».
6. ↑ Le code international d'écriture des cépages mentionne de signaler la couleur du raisin : B = blanc, N = noir, Rg = rouge, Rs = rose, G = gris.

Voir aussi

[modifier | modifier le code]

Liens externes

[modifier | modifier le code]

- « Vins Bordeaux & Bordeaux Supérieur [archive] », sur *planete-bordeaux.fr* (site de **ODG**).

• « Vins de Bordeaux [archive] », sur *bordeaux.com* (site du **CIVB**).

Sur les autres projets Wikimedia :

Le vignoble de Bordeaux, sur Wikimedia Commons

Articles connexes

[modifier | modifier le code]

v · m	Vignoble de Bordeaux [masquer]
	atlantique · bordeaux · bordeaux-supérieur · bordeaux-clairet · bordeaux blanc · bordeaux rosé · crémant de Bordeaux · fine Bordeaux
Médoc	médoc · haut-médoc · saint-estèphe · pauillac · saint-julien · listrac-médoc · moulis · margaux
Graves	pessac-léognan · graves-supérieures · graves · cérons
Sauternais	barsac · sauternes
Entre-deux-Mers	entre-deux-mers · entre-deux-mers-haut-benauge · graves-de-vayres · cadillac · cadillac-côtes-de-bordeaux · premières-côtes-de-bordeaux · loupjac · sainte-croix-du-mont · bordeaux-haut-benauge · côtes-de-bordeaux-saint-macaire · sainte-foy-côtes-de-bordeaux
Libournais	fronsac · canon-fronsac · pomerol · lalande-de-pomerol · saint-émilion · saint-émilion grand cru · montagne-saint-émilion · saint-georges-saint-émilion · lussac-saint-émilion · puisseguin-saint-émilion · francs-côtes-de-bordeaux · castillon-côtes-de-bordeaux
Blayais et Bourgeais	blaye · côtes-de-blaye · blaye-côtes-de-bordeaux · côtes-de-bourg

Classements et principaux crus	classement de 1855 • classement des crus bourgeois • classement des graves • classement des saint-émilions • cru bourgeois • cru artisan • classement Liv-ex • Margaux • Lafite Rothschild • Latour • Mouton Rothschild • Haut-Brion • Yquem • Petrus • Angélus • Ausone • Cheval Blanc • Pavie	
	Voir aussi : Géologie du vignoble • Bordelais	
v • m	Vignobles français [afficher]	
v • m	La vinification [masquer]	
Équipements	Raisin • Rafle • Levure • Levure indigène • Moût • Marc • Chapeau de marc • Bourbe • Lie • Effluents viticoles	
	Chai • Cave • Table de tri • Érafloir • Pressoir • Cuve • Tonneau • Fût • Foudre • Tonneaux géants • Amphore	
Opérations de vinification	Préfermentaires	Éraflage • Foulage • Pressurage • Thermovinification • Flash détente • Corrections (Chaptalisation • Concentration par osmose inverse • Acidification • Désacidification • Désalcoolisation • Sulfitage) • Stabulation • Débourbage • Enzymage • Assemblage • Macération pelliculaire (blanc et rosé) • Pressurage direct (rosé)
	Fermentaires	Macération • Levurage • Cuvaïson (Fermentation alcoolique • Macération carbonique • Macération pelliculaire • Maîtrise des températures • Pigeage • Remontage • Délestage • Cliquage) • Mutage • Prise de mousse • Remuage
Types de vinification	Post-fermentaires	Décuvage • Soutirage • Vin de goutte • Pressurage • Vin de presse • Assemblage • Fermentation malolactique • Sulfitage • Clarification et stabilisation (Stabilisation tartrique • Réfrigération • Filtration • Centrifugation • Flottation • Collage) • Élevage (Ouillage • Bâtonnage • Micro-oxygénation • Macro-oxygénation) • Tirage • Mise en bouteilles • Cave à vin • Vieillessement
	Générales	Vin rouge • Vin blanc • Vin effervescent (Blanc de blancs • Blanc de noirs) • Vin rosé (Par saignée • Par pressurage direct)
Types de vinification	Spécifiques	Rosé (Œil-de-perdrix • Vin gris • Clairet) • Vin de chaudière • Vin clair • Vin primeur • Vin de garde • Vin doux naturel • Vin muté • Vin de glace • Vin de paille • Vin aromatisé • Vin naturel • Vin technologique • Vin de dessert • Vin moelleux • Vin liquoreux • Vin demi-sec • Vin sec • Vin orange • Vin d'amphore • Kvevri • Vin jaune • Vin de voile
	Voir aussi : Catégories	

La dernière modification de cette page a été faite le 20 décembre 2025 à 23:52.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous [licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions](#) ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les [conditions d'utilisation](#) pour plus de détails, ainsi que les [crédits graphiques](#). En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc.](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#) [À propos de Wikipédia](#) [Avertissements](#) [Contact](#) [Contacts juridiques & sécurité](#) [Code de conduite](#)

[Développeurs](#) [Statistiques](#) [Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#) [Version mobile](#)