

Bordeaux claret

relaxnews - parution du 16 mai 2017

Pays : France
Périodicité : Quotidien Paris



Page 1/1

Restauration-Gastronomie / Gastronomie - 2017/05/16 13:59

Le bordeaux-claret, l'autre vin de l'été

(Relaxnews) - Parce qu'il n'y a pas que le rosé dans la vie d'un estivant, et parce que Bordeaux ne doit pas se résumer à ses rouges, le bordeaux-claret offre une alternative pour rafraîchir les apéritifs de l'été.

Dans une région acquise à la cause du rouge, le bordeaux-claret souffre d'un manque de notoriété. Pour Patrick Carteyron du Château Penin, et adhérent du Syndicat des bordeaux et bordeaux-supérieur, l'appellation n'est pas appréciée à sa juste valeur. Sa faible production est une des raisons principales qui explique que le bordeaux-claret n'est pas communément admis par les oenophiles.

En 2016, la superficie de production n'a représenté que 0,62% des hectares reconnus en bordeaux et bordeaux-supérieur. Seuls 18.987 hectolitres sont sortis des cuves l'année dernière, par rapport aux 27.334 hectolitres de 2015. "La baisse de production du bordeaux-claret en 2016 s'explique par un changement de politique de déclaration des récoltes qui a eu un impact sur le claret au bénéfice du bordeaux rouge", explique le vigneron.

Ni un rosé ni un rouge

Pourtant, sa robe saumoné foncé oblige les oenophiles à la comparer au rosé de saignée, qui est soutiré d'une cuve destinée à produire du vin rouge. Ce dernier est en opposition au rosé de pressurage, dont la robe est très claire. Produit à base de merlot, de cabernet franc ou de cabernet sauvignon, les cépages bordelais phare, le bordeaux-claret est une appellation qui doit être distinguée des nectars rosés du vignoble bordelais.

À la différence des rosés provençaux, ces crus bénéficient d'une macération plus longue, ce qui a pour effet de développer un profil très aromatique, volontairement porté davantage sur le fruit que sur la fraîcheur. "Il est plus proche d'un rouge léger et fruité que des rosés répondant aux codes de consommation actuels, très clairs et très légers", résume le vigneron. C'est en somme, un vin rosé, qui ne se contente pas de se satisfaire de l'apéritif. Une alternative donc pour ceux qui ont envie de changement à l'occasion des beaux jours.

En mars dernier, un jury exclusivement féminin a dégusté une sélection de crus bordelais en blanc, rosé et claret du millésime 2016 pour composer leur sélection fétiche et élire "les oscars des bordeaux de l'été". Six bordeaux-claret se sont défaits de leurs concurrents, à savoir Château Château la Freynelle (6€), Château la Bretonnière (5,90 €), Château Sainte Catherine (4,70 €), Claret de Lisennes (5€), Château La Mothe du Barry Cuvée French Kiss (5,85 €), Claret de Boutinet (6,50 €).

