

# PROJET CAHIER DES CHARGES

## AOC BORDEAUX CLARET

Le mention « Claret » existe déjà dans le cahier des charges de l'AOC Bordeaux mais cette mention n'est pas définie par des conditions de production spécifiques.

La présente modification a pour objet de préciser le contour du « Claret » afin de donner des repères aussi bien pour les producteurs et les commercialisateurs que pour les consommateurs.

**Attention : ceci est un projet de cahier des charges et n'est pas encore applicable pour une production en AOC Bordeaux.**

### Définition

La mention « Claret » est réservée aux vins rouges légers (peu tanniques).

Le Claret est un vin rouge à la structure tannique légère et à la couleur rubis à pourpre peu intense. Il est gourmand et sur des arômes de fruits rouges mûrs. Ce vin présente une bonne aptitude à être consommé frais et plutôt dans sa jeunesse.

### Valeurs analytiques

- Sucres fermentescibles = jusqu'à 7 g/l
- Fermentation malolactique = facultative
- ICM = 3 -15
- IPT = 20 – 50

<b>PARAMETRES ANALYTIQUES</b> <u>avant</u> conditionnement	<b>Sucres</b> fermentescibles (g/l)	<b>AV</b> (limite max)	<b>SO<sub>2</sub> total</b> (limite max) (mg/l)	<b>Présence d'acide malique</b> (g/l)	<b>ICM</b> (DO 420+ DO 520+ DO 620)	<b>IPT</b>
Bordeaux (vins susceptibles de bénéficier de la mention « Claret »)	≤ 3**	16.32 meq/l ou 0.97 g/l acide acétique (0.80 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	150 si sucres fermentescibles < 5g/l 200 si sucres fermentescibles > 5g/l	Possible	3 <...≤ 15	20 ≤...≤ 50

\*\*Cette teneur peut être portée à 7 grammes par litre si la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre.

<b>PARAMETRES ANALYTIQUES</b> <u>après</u> conditionnement	<b>Sucres</b> fermentescibles (g/l)	<b>AV</b> (limite max)	<b>SO<sub>2</sub> total</b> (limite max) (mg/l)	<b>Présence d'acide malique</b> (g/l)	<b>ICM</b> (DO 420+ DO 520+ DO 620)	<b>IPT</b>
Bordeaux (vins susceptibles de bénéficier de la mention « Claret »)	≤ 3**	18 meq/l ou 1.08 g/l acide acétique (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	150 si sucres fermentescibles < 5g/l 200 si sucres fermentescibles > 5g/l	Possible	3 <...≤ 15	20 ≤...≤ 50

\*\*Cette teneur peut être portée à 7 grammes par litre si la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre.

## Pratiques œnologiques

- Possibilité d'édulcorer

L'édulcoration des vins pouvant bénéficier de la mention « Claret » ne peut augmenter de plus de 0,5%vol le titre alcoométrique potentiel du vin en cause, dans la limite des sucres fermentescibles autorisés par le présent cahier des charges.

## Elevage

- Pas de durée d'élevage minimum
- Commercialisable à partir du 15 décembre de l'année de récolte (comme les blancs et rosés)

Les vins rouges autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « Claret » bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « Claret » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

## Etiquetage

- Mention « Claret » obligatoire sur l'étiquette

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « Claret » sont présentés avec la mention « Claret » sur l'étiquette.

## Contrôle produit

Le contrôle produit sera systématique avant le conditionnement, au moins les premières années, pour s'assurer que les volumes mis en marché correspondent au profil déterminé.