



BORDEAUX CLARET

GUIDE TECHNIQUE ET MARKETING POUR LES OPÉRATEURS

Septembre 2025

CONTEXTE
AMBITION
HISTOIRE
CAHIER DES CHARGES
PROFIL DANS LES BORDEAUX
PACKAGING
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ
PRONONCIATION
COMMUNICATION

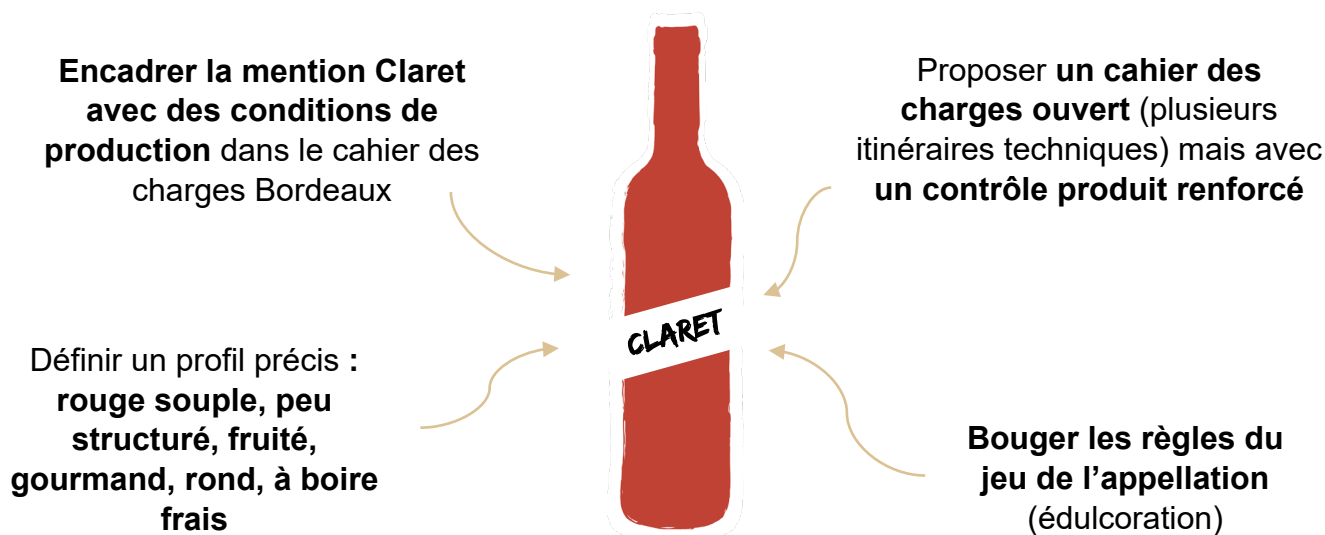
Contexte

1. Une forte déconsommation du vin, notamment des rouges : le goût des Bordeaux rouges n'est pas assez adapté aux occasions de consommation hors repas (profil léger).
2. Avec le réchauffement climatique, il y a de plus en plus de jours chauds dans l'année et les consommateurs veulent boire des vins bien frais. Les Bordeaux rouges sont souvent trop tanniques pour être bus bien frais (10°C).
3. Une offre de rouge léger émerge depuis quelques mois. Simple niche ou futur des rouges ? En tout cas, on ne veut pas louper le coche.



Ambition

Remettre au goût du jour un Bordeaux ancestral, le CLARET, pour recruter de nouveaux consommateurs, notamment les jeunes.



Attention : le Claret est une mention. C'est Bordeaux, l'appellation !

Histoire

D'un même ancêtre, l'histoire a donné naissance à 2 vins : le **CLAIRET** et le **CLARET**.
L'un rosé et l'autre rouge.

CLAIRET
= 11 K HL, produit par une
centaine de producteurs*

CLARET
= 12 K HL, vendu en GMS
anglaise**

1^{er} décret d'AOC
Bordeaux.
La mention
CLAIRET
apparaît et fait
référence aux
vins rouges
légers et peu
colorés.



Avec la percée
des rosés, le
CLAIRET se
positionne sur
ce segment
des vins rosés
foncés.

Vinum clarum
produit à partir
de raisins
blancs et noirs.



XII

XVIII

1936

2011

2025

Le **CLARET**
massivement
exporté en
Angleterre
(1^{er} marché
mondial du vin).



Apparition du
**NEW
FRENCH
CLARET**
sous
l'impulsion
d'Arnaud de
Pontac
(Haut Brion).

Bordeaux fait
apparaître le
CLARET
comme un vin
rouge (mais
sans contours
précis).

Bordeaux
précise les
contours du
CLARET,
comme un vin
rouge clair et
léger.



* Source : déclaration de revendications 2024

** Source : source Panel UK 2024

• COULEUR ET TYPE DE PRODUIT

La mention « claret » est réservée aux vins rouge clair (définition européenne).

• INFORMATION SUR LA QUALITÉ ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Les clarets sont des vins rouges à la structure tannique légère et à la couleur rubis à pourpre peu intense. Ils sont gourmands et sur des arômes de fruits rouges mûrs. Ces vins présentent une bonne aptitude à être consommés frais et plutôt dans leur jeunesse.

• CÉPAGES

- **Cépages principaux** : cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, cot, carmenère, petit verdot.
- **Cépages accessoires (VIFA)** : arinarnoa, castets, marselan, touriga nacional, vidoc

• RENDEMENTS

- **Rendement** : 60 hl/ha
- **Rendement butoir** : 68 hl/ha

• MATURITÉ DES RAISINS

- **Richesse minimale en sucres des raisins** : 189 g/l
- **TAVNM** : 11 % vol

• FERMENTATION MALOLACTIQUE (FML)

La fermentation malolactique est facultative.

• NORMES ANALYTIQUES AVANT ET APRÈS CONDITIONNEMENT

	Avant conditionnement	Après conditionnement
Sucres fermentescibles	≤ 3 g/l **	≤ 3 g/l **
Acidité volatile	-	13,26 meq/l ou 0,79 g/l acide acétique (0,65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total	150 mg/l si sucres ferm. < 5g/l 175 mg/l si sucres ferm. > 5g/l	150 mg/l si sucres ferm. < 5g/l 175 mg/l si sucres ferm. > 5g/l
Acide malique	Possible	Possible
ICM	$3 < \dots \leq 15$	$3 < \dots \leq 15$
IPT	$20 \leq \dots \leq 55$	$20 \leq \dots \leq 55$

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

- **DURÉE D'ÉLEVAGE**

Aucune. Le claret peut être mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année de récolte (cf code rural).

- **ETIQUETAGE**

La mention « claret » est obligatoire sur l'étiquette.

- **OBLIGATIONS DÉCLARATIVES**

Les volumes destinés à la production de claret doivent être déclarés avec la mention « claret » sur la déclaration de récolte et la déclaration de revendication.

Aucune modification de la déclaration de revendication n'est autorisée pour passer du Bordeaux rouge au Bordeaux claret.

- **CONTRÔLE PRODUIT**

100% des lots seront contrôlés avant le conditionnement.

Puis la pression de contrôle minimum sur lot conditionné sera appliquée :

- **Grade A :**
 - 1 à 4 mises incluses = 1 contrôle
 - 5 à 8 mises incluses = 2 contrôles
 - 9 mises incluses et plus = racine carrée du nombre de mises
- **Grade B :**
 - 100% des lots conditionnés par l'opérateur

PRATIQUE DEMANDÉE MAIS PAS ENCORE VALIDÉE

L'ÉDULCORATION

Cette pratique n'est pas encore autorisée mais en bonne voie !

La réglementation européenne autorise dorénavant l'édulcoration en AOC. Elle ne peut être effectuée qu'à l'aide de moût de raisins, moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié.

Un groupe de travail national élabore les conditions d'éligibilité et de mise en œuvre pour les AOC. Le groupe national précisera si tout ou partie de ces produits seront autorisés.

Pour le Bordeaux claret, nous demandons la possibilité d'édulcorer le vin fini, dans la limite de 7g/l de sucre.

En attendant la validation de cette pratique, seuls les sucres résiduels sont autorisés.

Profil dans les Bordeaux

AOC BORDEAUX

ROSÉ



Les vins rosés autres que ceux bénéficiant de la mention « claret » présentent une robe allant du rose pâle au rose plus soutenu selon la technique utilisée (pressurage direct, légère macération ou saignée) et une palette aromatique fruitée ou florale soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité. Ils s'expriment généreusement en bouche. Ces vins se consomment très jeunes (un ou deux ans).

CLAIRET



Les clarets sont des vins rosés qui présentent une robe intense et éclatante avec des reflets de couleur framboise et des arômes de fruits mûrs et charnus. Ils ont une bouche plus vineuse que les autres rosés avec une finale plus longue. Ces vins se consomment jeunes (un à trois ans).

CLARET



Les clarets sont des vins rouges à la structure tannique légère et à la couleur rubis à pourpre peu intense. Ils sont gourmands et sur des arômes de fruits rouges mûrs. Ces vins présentent une bonne aptitude à être consommés frais (dès la sortie du frigo) et plutôt dans leur jeunesse.

ROUGE



Les vins rouges autres que ceux bénéficiant de la mention « claret », dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides. Ils peuvent être rafraîchis, dans les années de grande maturité, par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'assemblage principal demeure maintenant l'association du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N, et dans une moindre mesure, avec le cépage cabernet franc N. Ces derniers conférant aux vins une complexité aromatique et une puissance tannique, qui leur permettent de conserver et développer leur bouquet.

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

ROUGE



Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N, et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être rafraîchis, dans les années de grande maturité, par l'acidité du petit verdot N et du cot N. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits. Ces vins de garde nécessitent un élevage long.

Packaging

Suite à différentes études menées auprès de distributeurs et consommateurs, nous recommandons que le packaging du Claret soit **en rupture avec le Bordeaux rouge classique**, surtout si vous ciblez les jeunes.

Quelques conseils :

- ✓ Modernité, simplicité, pas de château sur l'étiquette
- ✓ Avec les mentions clés INDISPENSABLES
- ✓ Bouteille transparente pour l'Europe, verte pour le grand export ou des prix premiums. Forme bordelaise ou bourguignonne.



EXEMPLES DE MENTIONS préconisées en grande distribution sur l'étiquette pour faciliter la compréhension du produit et ne pas les confondre avec un Bordeaux rouge classique :



Bouteille transparente
/ jus clair



Bouteille transparente
/ jus foncé



Bouteille verte

- ✓ Ne pas mentionner le sucre mais ne pas oublier les ingrédients sur le QR code
- ✓ Et pensez aux autres formats : keykeg ou petites bouteilles



Prix de vente conseillé

D'après les consommateurs français*, un vin à moins de 5€ est **synonyme de mauvaise qualité.**



*Source : étude Bordeaux fête le vin sur 79 consommateurs. Prix TTC.

Prononciation

Le mot « Claret » se prononce à l'anglaise pour ne pas le confondre avec le CLAIRET.



Communication

De nombreux outils de communication verront le jour dans les prochains mois (argumentaire commercial, photos génériques, posts réseaux sociaux, etc) en français et en anglais. Nous reviendrons vers vous.

STYLE DE COMMUNICATION ENVISAGÉ : Délicieusement rétro et furieusement moderne à la fois, le Bordeaux Claret sera la vedette de l'été 2026. C'est le compagnon idéal des planches entre amis et des apéros qui s'éternisent ... en version rouge. Et oui, Bordeaux Claret est un vin rouge léger au délicieux goût de fruits rouges, à boire très très frais. Alors, faites de la place dans votre frigo pour ce Claret so chouette !

Besoin de + d'infos ?

- Service technique : 05 57 97 38 10
- Service promotion : 05 57 97 90 48