

AOP CLAIRET à sa seule évocation, beaucoup, et parfois les vignerons eux-mêmes, détournent la tête, en faisant la moue. Pourtant, à y regarder de plus près, ce vin recèle bien des qualités fort prisées aujourd'hui : fruit, fraîcheur, sapidité et souplesse. Atouts que nous retrouvons à l'évidence dans un claret (bien fait) ? Par **Henry Clemens**

CLAIRET, LE (VRAI) CANON BORDELAIS

Spécialité bordelaise, le claret est un vin à la belle robe couleur framboise, obtenu à partir de cépages rouges qui seront mis en cuve avec peaux, pépins, pulpe, etc., et qu'on laissera fermenter ensemble. Depuis quelques années, la production est en berne, la faute à des cavistes peu curieux et à un engouement pour des rosés « à la provençale » sans vice ni vertu. La faute également à une production longtemps moyenne (elle aussi sans vice ni vertu). Et puis, Bordeaux, on le sait, ne s'entendait qu'en termes de Grand Cru puissant, il n'y avait donc plus de place pour ce vin souple et rond, parfois sensuel, souvent explosant de fruits rouges. Nous avons dégusté 50 clarets de 49 producteurs plus quelques ovnis rosés (Objets Vinicoles Non Identifiés). Nous vous en recommandons six qui illumineront vos repas d'été, ensoleilleront ceux d'hiver et réjouiront vos cœurs toute l'année.



CLAIRET DU CHÂTEAU LANDEREAU

Il possède tout ce qu'on est en droit d'attendre de ce vin : fraîcheur et vivacité. Le nez convoque des notes suggérant de très jolis fruits blancs à noyau voilées d'intenses expressions de fraise écrasée. La bouche construite autour de fruits frais est du même acabit. La finale invite de très élégants amers à rehausser encore le jus.
Prix : 7,30 € TTC



CLAIRET DU CHÂTEAU PENIN

Nez d'une belle fraîcheur, dominé par les notes de fraise et de groseille. La bouche vineuse est dynamique et acidulée. Un bel incontournable.
Prix : 8,30 € TTC



BOUCHES BAIES DU CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Le nez énergique et épicé est magnifiquement dominé par des notes évoquant l'écorce d'orange. La bouche juteuse est portée par un jus mâtiné d'expressions relatives aux fruits frais estivaux. Un 100% cabernet franc irréprochable.
Prix : 8,50 € TTC



CAVE DE QUINSAC, CAVE COOPÉRATIVE DE QUINSAC

La surprise du chef ! Un claret de cave coop' au nez plein de notes de groseille fraîche, réhaussées d'expressions végétales rafraîchissantes. Une bouche de fruits rouges, à peine confiturés. Un joli grain.
Prix : 4,5 € TTC



À LA FRAÎCHE, VINS PAULINE LAPIERRE

Nez de fruits macérés avec une touche capiteuse presque sudiste. La bouche charnue et très vineuse évoque un vin rouge léger, ce qu'un claret est dans le meilleur des cas ! À suivre.
Prix : 7 € TTC



ROSE DADA, CHÂTEAU LA GORCE

Un médocain de derrière les fagots ! Un ovni que nous rangerons sans coup férir dans la catégorie des clarets nouvelle génération. Un panier de fleurs, de pétales de rose et de baies rouges au nez. Une bouche indiciblement croquante. Un charme fou.
Prix : 12 € TTC