



Fiche technique

Au Clair de Lune - **2025** - AOC Bordeaux Clairet

Un vin rouge léger coutumier à Bordeaux au Moyen Âge. Le Clairet serait le lointain descendant des vins de Bordeaux, le French Claret. Assemblage de vignes de merlot les plus jeunes, sa couleur rouge clair vient directement de la nature et du temps de macération des raisins (moins de 24h). Il a été imaginé et soutiré un soir de vendanges, au clair de lune.

Sol • Plateau argilo-calcaire, sols argilo-calcaire, peu profond, sur calcaire à Astéries

Cépages • Merlot

Récolte • Manuelle et tri des grappes

Vinification • Macération pré-fermentaire de moins de 24 heures. Ecoulage par saignée, débourage puis fermentation à 20°C avec des levures indigènes en cuve inox.

Élevage • 4 mois sur lies fines

Mise en bouteilles • Le 27 février 2026, 1410 bouteilles de 75 cl

Ingrédients • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 14,5 % vol

Acidité Totale : 3,88 g/l H₂SO₄

pH : 3,13

Acidité Volatile : 0,38

SO₂ total : 50 mg/l H₂SO₄

Note de dégustation • La robe est d'un rose framboise charmeur. Le nez se caractérise par des notes de petits fruits rouges, de fraise, ou encore de grenadine. La bouche est fraîche et généreuse ; elle révèle des arômes légers, élégants et persistants.

Caractéristiques du millésime

«Le millésime 2025 a été façonné par une météorologie contrastée : un printemps pluvieux, un été caniculaire, puis des orages juste avant les vendanges.

La floraison commence fin mai ; elle est précoce et rapide. La nouaison se déroule également dans des conditions idéales, avec un début de contrainte hydrique propice à la synthèse de composés phénoliques. Malgré quelques orages disparates, l'été s'affirme franchement et la précocité du cycle phénologique s'accroît.

En réponse aux faibles précipitations, une contrainte hydrique s'installe de façon progressive et entraîne l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, qui se déroule de façon rapide et homogène dès la fin juillet. Dans ce contexte, la maturation des raisins commence idéalement. Elle s'accroît à la suite d'un épisode caniculaire qui touche le bordelais vers la mi-août.

La situation change fin août avec des averses. La pluie se révèle salvatrice. La taille des baies augmente, la richesse en sucres diminue, la surmaturation des raisins est évitée et leur maturation peut s'achever dans de bonnes conditions.» Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie.

Nous commençons les vendanges le 10 septembre. Les merlots sont fruités et présente beaucoup de fraîcheur. Les cabernets franc sont denses, structurés et typés.


CHATEAU
MOULIN DE LAGNET


Château
SARPE GRAND JACQUES



Audrey Carraretto & Olivier Chatenet / Vignerons Récoltants / + 33 671021390 - contact@moulindelagnet.fr
209 route de Lagnet, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes, France / www.moulindelagnet.fr