

Quasiment similaire à son grand frère le Clairet « classique ». La différence va se situer dans l'élaboration qui va demander la maîtrise d'un process de vinification spécifique afin de garantir la production d'un vin stable et hygiénique **sans ajout d'intrant** lors de sa vinification et plus particulièrement **sans ajout de sulfites en fin de fermentation**.

Les opérations primordiales pour cette réussite sont :

- ☒ Bâtonnage des lies pour éviter l'oxydation
- ☒ Maintien du vin à une basse température de 6 degrés pour éviter les développements microbiens néfastes,
- ☒ Mise en bouteilles précoce avec une filtration stérile du vin pour assurer une stabilité en bouteille

Comme pour son grand frère, on recherche aussi bien **la maturité du fruit dans le jus** que **l'expression gustative de la pellicule** pour déterminer la date précise de la récolte.

La date optimale de maturité des raisins pour faire du Clairet se situe en moyenne 7 jours avant la date de maturité pour l'élaboration du vin Rouge. Le jus du raisin rouge est Blanc. C'est durant **une macération courte** que les pigments colorants des raisins rouges (les anthocyanes) se diffusent et donnent leur couleur au vin Clairet.

La récolte se réalise de très bonne heure le matin pour récolter la vendange fraîche. A son arrivée au chai le raisin est trié puis mis en cuve pour une macération à froid variant de 30 à 48 heures suivant l'expression de la pellicule. Puis la cuve est vidée et le raisin est **pressé**. Les jus colorés vont fermenter à 17 ° pendant 15 à 20 jours.

L'élevage se réalise en cuve inox pendant 4 mois. Les lies fines de fermentation sont gardées et utilisées. Elles permettent grâce aux opérations de « batonage » (maintien des lies en suspension) d'améliorer la finesse et la typicité

La mise en bouteilles s'effectue début février.

