

Les CLAIR

Vignerons de la Côte Roannaise



DEPUIS 1536 AU VIGNOBLE

GRANDS VINS

J. B. CLAIR

MAISON FONDÉE EN 1896

L'ESPRIT D'UNE MAISON FAMILIALE

En l'an 1536, notre ancêtre, Anthoine CLERC, vigneron à Renaison achète une vigne à la Croix Saint - Paul, près de Saint - Haon le Châtel. Un siècle plus tard, un descendant s'établit au Chambon sur cette même commune. A la fin du 19^e siècle, la Côte Roannaise est un vignoble très important. Après un long passage en V. D. Q. S. et des efforts pour la vinification, l'ensemble des Vignerons ont obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1994.

C'est en 1896 que J. - B. CLAIR imagina de tirer en effervescent quelques bouteilles de sa production ; il s'adjoint rapidement les services de Léopold Bouché de Moussy près d'Épernay. Le Vin Méthode Traditionnelle J. - B. CLAIR connaît un tel succès que la construction successive de 4 belles caves en pierre de taille, voûtées surmontées de grands celliers deviennent nécessaires et justifie l'emploi d'une dizaine de personnes.

L'année 1929 est marquée par un grand millésime tiré à 100.000 bouteilles.

Actuellement, l'élaboration est réalisée avec des Cépages Nobles : Chardonnay, Pineau de la Loire, Pinot Noir et Gamay Saint - Romain.

En automne les vendanges sont faites à la main ; un presseur spécial reçoit les raisins transportés en caquettes avec précaution. Seul le premier jus du moût est retenu pour composer la Tête de Cuvée.

En hiver, dégustations et analyses, préparent l'art de l'assemblage qui consiste à obtenir un vin équilibré et harmonieux au goût caractéristique et suivi d'année en année en mariant les vins issus des différents cépages. Ainsi s'exprime pleinement la tradition établie et entretenue par notre maison.

Au printemps suivant la récolte, on ajoute une petite quantité de sucre de canne et de ferments, puis on procède à la mise en bouteilles du vin qui est bouché, puis couchés sur "lattes" dans les caves ; la lente transformation du sucre sous l'effet des ferments suscite "la prise de mousse". Les bouteilles vieillissent plusieurs années en cave jusqu'à ce que le vin atteigne sa plénitude. Après un remuage quotidien sur pupitres, le léger dépôt est expulsé : c'est le dégorgement, qui permet de conserver le vin dans sa bouteille d'origine. Il est alors dosé en brut ou demi - sec, selon votre goût, toujours avec du sucre de canne. La bouteille reçoit enfin son bouchon définitif retenu par le muselet - plaque imprimée et l'étiquette qui signera son authenticité avec nos cinq lettres or : C.L.A.I.R.

Nous ne saurions trop vous recommander : de conserver les bouteilles couchées au frais et à l'obscurité, de servir le vin très frais, dans un verre fin, de forme flûte de préférence. A toutes heures. Dès l'apéritif, le brut créera l'ambiance ; on peut continuer tout au cours du repas ; puis avant les desserts sucrés, le demi - sec prolongera agréablement tous repas de famille ou de fêtes.

Enfin, pour célébrer dignement son centenaire notre maison a créé deux Cuvées de Prestige en Blanc de Blancs et en Rosé Brut élevées en fûts de chêne de la forêt de Tronçais. En quantité très limitée elles sont présentées en bouteille de forme ancienne et habillée comme à l'époque du fondateur.

Benoit
 ° 2 février 1638 à Renaison
 + 13 août 1714 à Renaison
meunier
 x janvier 1655 à Renaison
 Nicole ROBERJON

Jean le jeune
 ° 23 mai 1677 à Renaison
 + 25 septembre 1753 à Renaison
laboureur
 x 7 février 1702 à Renaison
 Nicole ROBIN dite Chambon

Jean
 ° 29 mai 1704 à Renaison
 + 15 août 1775 à Renaison
marchand, vigneron
 x 10 février 1722 à Renaison
 Claudine MICHON

Laurent
 ° 15 août 1729 à Renaison
 + 15 novembre 1806 à Renaison
vigneron
 x 16 février 1751 à Renaison
 Charlotte CHAUCESSE

Antoine
 ° 13 avril 1757 à Renaison
 + 18 décembre 1830 à Renaison
propriétaire viticulteur
 x 10 février 1789 à Renaison
 Jeanne DETOUR

Claude
 ° 22 décembre 1792 à Renaison
 + à Renaison
propriétaire viticulteur
 x 25 novembre 1818 à Renaison
 Catherine VIGNAUD

Claude Marie
 ° 20 février 1826 à Renaison
 + 29 octobre 1876 à Renaison
propriétaire viticulteur
 x 24 mai 1860 à Renaison
 Claudine Henriette RAJOT

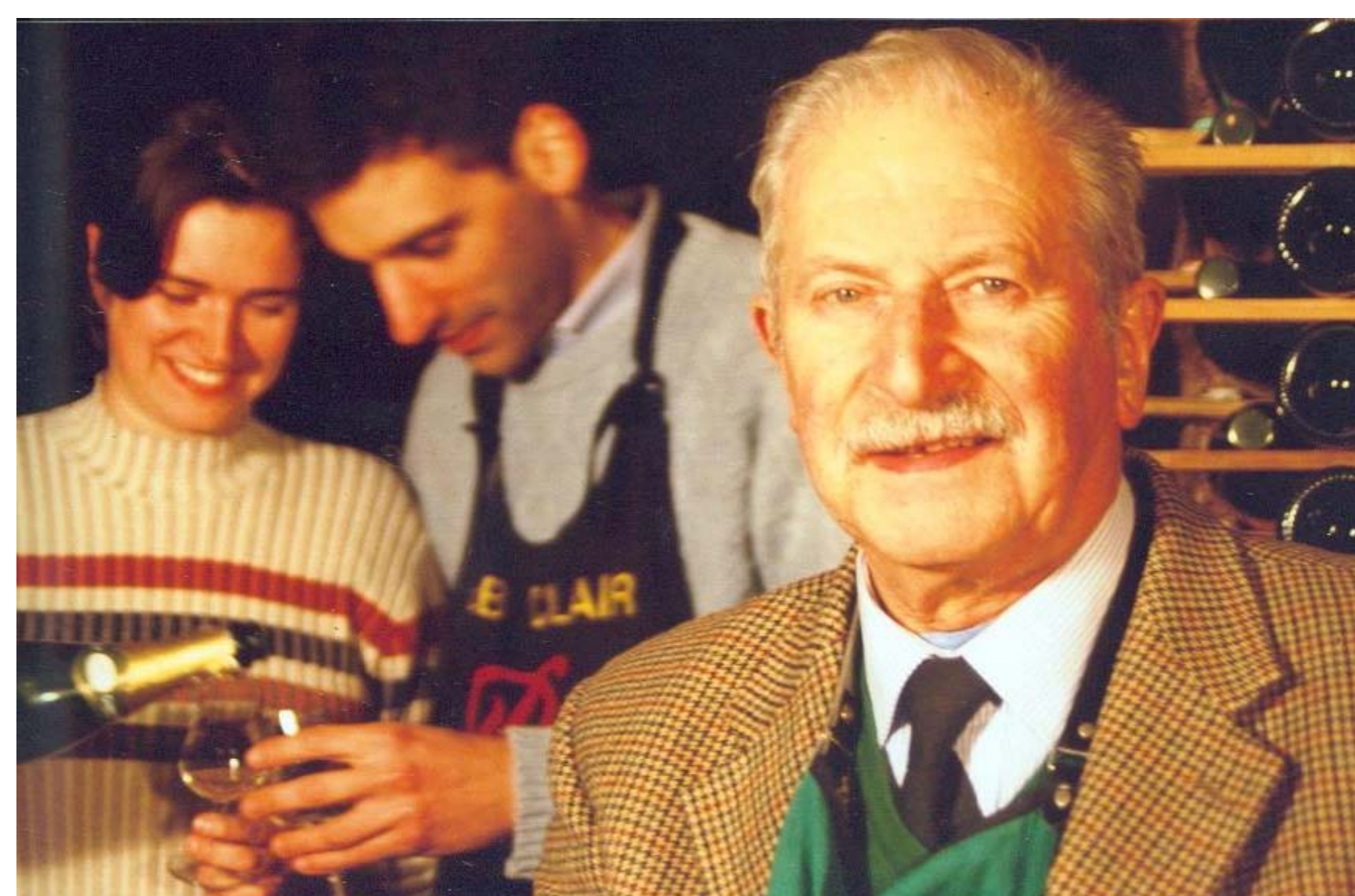
Jean Claude dit « Jean Baptiste »
 ° 7 février 1866 à Renaison
 + en 1934 à Renaison
propriétaire négociant en vins
 x 27 décembre 1888 à Ambierle
 Jeanne Marie POYET

Antoine Henri
 ° 31 août 1893 à Renaison
 + 16 août 1945 à Renaison
propriétaire négociant en vins
 x 19 janvier 1929 à Iguerande (71)
 Marthe Marie AULAS

Jean Baptiste Henri
élaboreur négociant en vins mousseux
 x 1972 à Renaison
 Odile RAFFIN

Claudine
 x 2006 à Renaison
 Guido D'ANTONIO

Les associés en 2008 : Jean-Baptiste, Claudine et Guido



Création :
 « Ceux du Roannais »
 Tous droits réservés
 Reproduction interdite
 2008

Remerciements
 à la Maison CLAIR
 pour les documents fournis

