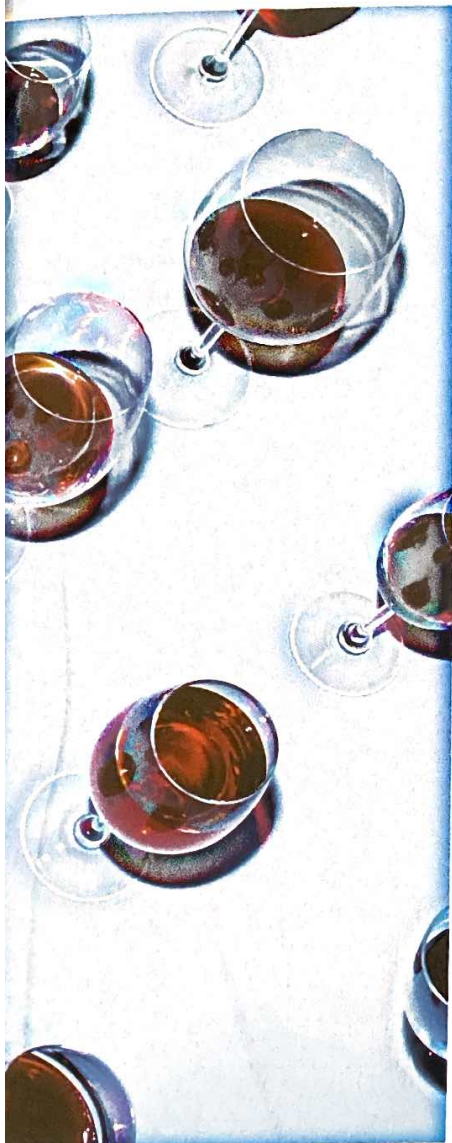




«Il y a une réelle attente de boissons sans alcool
et de qualité, à boire au cours d'un repas»

la gamme
• Produktpalette
d'autant que
• vor allem, weil
l'amélioration (f)
• Verbesserung
concluant,e
• überzeugend
enlever qc
• etw entfernen
la distillation sous vide
• Vakuumdestillation
abîmer qc
• etw beschädigen
être volatile
• flüchtig sein
s'évaporer
• verdampfen
le moût
• Traubenmost
le cépage
• Rebsorte
la cave
• hier: Weinkellerei
l'outil (m)
• Werkzeug
faire figure de
• gelten als
la cuvée
• Jahrgang
le, la caviste
• Weinhändler/-in
la vente en ligne
• E-Commerce

Dans un marché du vin en crise, le vin sans alcool permet aux producteurs de vin de diversifier leur gamme. D'autant qu'on constate une nette amélioration des qualités organoleptiques – le goût, la couleur, l'odeur... – des boissons peu ou non alcoolisées. « Les premiers essais n'étaient pas concluants. Les producteurs de vin n'en voulaient pas ! Mais on a travaillé et énormément amélioré la qualité. Aujourd'hui, les producteurs sont fiers de ce qu'ils proposent, et les consommateurs satisfaits », observe Hortense Brière.

Les technologies évoluent très vite

Pour enlever quelques degrés d'alcool à un vin, on passe celui-ci à travers des membranes qui séparent l'alcool des autres résidus. C'est l'osmose inverse. Pour obtenir un vin à zéro degré d'alcool,

on pratique la distillation sous vide : on chauffe le vin qu'on a mis sous vide (afin de moins l'abîmer) autour de 40°C. L'alcool, qui est plus volatile que l'eau, s'évapore. Ne reste que le vin. « Bien sûr, un vin sans alcool perd de sa texture et certains de ses arômes volatiles, comme les notes de fruits rouges. Il devient acide, tannique, asséchant. Donc il faut rééquilibrer le produit, une de nos spécialités », explique l'ex-

perte de B&S Tech. La technique consiste à ajouter des moûts concentrés pour apporter du sucre, de la gomme arabique pour plus de texture et des arômes naturels pour le nez du produit. La recette change en fonction du produit souhaité, des cépages utilisés. « Certains clients veulent un produit léger, d'autres quelque chose de très fidèle à leur vin. »

Les grands groupes viticoles ont les moyens d'acheter des machines de désalcoolisation. Les autres, caves coopératives et vignerons indépendants, se regroupent désormais pour partager les coûts. L'autre solution ? Envoyer son vin en Allemagne ou en Espagne, deux pays mieux équipés en outils de désalcoolisation. Par ailleurs, un grand site de production de vin sans alcool sera opérationnel fin 2024 dans le Gers. « Les technologies évoluent très vite et nous travaillons avec des aromaticiens et des laboratoires œnologiques pour retrouver les arômes perdus lors de la désalcoolisation. Mais une chose est sûre : on ne fait pas un bon vin désalcoolisé avec un mauvais vin de départ », affirme Hortense Brière.

Parmi les principaux acteurs, il faut citer la maison Chavin. Mais aujourd'hui tous les grands groupes du secteur travaillent sur le sujet. Le groupe Pernod Ricard a créé un service spécial, la No Low Company. French Bloom, une marque tenue par Rodolphe Frerejean-Taittinger, fait figure de marque de luxe : 110 euros la nouvelle cuvée, et des partenariats avec les restaurants Ducasse, les hôtels Six Senses ou les Galeries Lafayette. Chez B&S Tech, les prix sont très élastiques, de 8 euros jusqu'à 45 euros. Les supermarchés en proposent parfois (pas les meilleurs), et de plus en plus de cavistes se lancent dans l'aventure, comme Le Paon qui boit, à Paris, la « première cave sans alcool » de France, ou l'enseigne Nicolas. Sans parler des sites de vente en ligne comme Gueule de joie. Une référence à la « gueule de bois » qui vient quand on a bu trop de vin... alcoolisé.