

Vins désalcoolisés ou *no-low*: marchés, techniques et perspectives

20 septembre 2024

Disponible en replay, une journée technique organisée en juillet 2024 par Vinseo, regroupement de fournisseurs du secteur viti-vinicole, s'intéressait aux vins totalement ou partiellement (*no-low*) désalcoolisés. Pour mémoire, la dénomination « vin » est réservée aux produits obtenus par fermentation alcoolique de raisins frais ou de moûts de raisins, titrant entre 8,5 et 15 % vol. (voir une fiche établie récemment par l'[Institut français de la vigne et du vin](#)).

Une table ronde avec des entrepreneurs dresse un portrait des consommateurs actuels (figure) : buveurs occasionnels dans le cadre professionnel, femmes enceintes et autres personnes modérant leur consommation mais « attachées au vin ». Apprécier les vins désalcoolisés demande « un certain apprentissage », souligne J.-P. Braud, du site d'e-commerce Gueule de joie. À ce stade émergent, un effort d'accompagnement et de conseil reste nécessaire pour orienter les clients et faciliter l'identification des qualités. De son côté, M. Boulachin (DG de Pierre Chavin) commente le manque de lisibilité des positionnements *low*, et X.-L. Linglin (domaines Lurton) évoque le moteur qu'ont constitué les règles de mise en marché dans des pays « à monopole d'État » tels que la Finlande, la Norvège et le Canada. S. Thomas, de Moderato, mentionne la mise en service en 2024, en France, du Chai sobre, un centre de désalcoolisation lié à [la coopérative Vivadour](#).

La mise au point de versions « sans alcool » se heurte à des difficultés pour maintenir la longueur en bouche. Selon J. Nathan (société BevZero), la distillation sous vide permet d'isoler les arômes et l'alcool, mais pour un investissement et une consommation énergétique élevés. Plus légers, les systèmes de filtration par membrane (osmose inverse) nécessitent beaucoup d'eau et de rectifications. Le vin rouge est difficile à traiter de façon satisfaisante, du fait de sa composition (tannins). Par ailleurs, O. Geffroy et M. Podworny (école d'ingénieurs de Purpan), rappellent quelques chiffres avant de restituer des recherches sur la perception des vins désalcoolisés et leur acceptation par les 18-35 ans. En comparant les réactions face à des versions différant seulement par leur degré alcoolique, on a évalué le « seuil de rejet » au-delà duquel la diminution de l'éthanol est perçue, nuisant à la dégustation. Ce seuil est plus vite atteint pour la syrah (rouge) que pour le chardonnay (blanc).

Tendances de consommation et profils de consommateurs



Source : exposé de M. Podworny, à

1:33:02 dans la vidéo

Enfin, une dernière séquence présente les techniques innovantes sur lesquelles travaillent les entreprises de Vinseo : fermentation sans alcool, solutions pour la stabilité microbiologique, etc.

Florent Bidaud, Centre d'études et de prospective

Source : [Vinseo Youtube](#)