

© ZORANM GETTY SIGNATURE

Le « vin » sans alcool s'immisce en terres bordelaises

Phénomène de mode ou tendance durable, cette boisson désalcoolisée chamboule les codes gastronomiques. En Gironde, sa timide production progresse en marge d'une tradition ancestrale.

— **SÉBASTIEN DARSY,**
journaliste

Le débat est âpre, passionné et clivant : le « vin » sans alcool est-il bon ? Peut-il être considéré comme du vin ? Ou, plus largement, en bouleversant les accords mets et vin, ne contrevient-il pas au fameux art de vivre à la française ? Ses contempteurs dénoncent une négation d'un savoir-faire ancestral ; ses zélateurs mettent en avant un nouveau marché, sous-tendu par des impératifs de santé publique.

À Bordeaux, questionnés sur cette boisson, des cavistes expérimentés sortent le revolver : « C'est mauvais », pointe, lapidaire, Julien Chivé, patron du bar-cave Chez Julo dans le quartier Saint-Michel. « Le goût du vin sans alcool n'est pas bon, considère une sommelière des Halles de Bacalan. Oui, le sans alcool est une tendance qui se confirme et il faut être



De nombreux vendeurs proposent du vin sans alcool, comme Le Petit Béret, fondé par Dominique Laporte, meilleur sommelier de France. © Le Petit Béret

réactif commercialement. C'est pourquoi nous avons de la bière sans alcool, des cocktails sans alcool de plus en plus diversifiés et des sodas naturels », préfère-t-elle proposer. Se rendre dans des bars à vin bordelais et demander du « sans alcool », c'est un peu comme commander un steak végétarien chez un boucher : cela jette un certain froid… et le risque est fort de passer pour un impie.

Une clientèle nouvelle

Pour autant, au niveau national, de nombreux vendeurs proposent dorénavant du vin sans alcool (Le Petit Béret, French Bloom, Maison Chavin…). De prime abord, la démarche semble s'inscrire dans le cadre d'un débat autour de la santé publique : la banalisation de l'alcool. En témoigne l'apparition du « *Dry january* », invitant à ne pas boire durant le mois de janvier après les fêtes, afin de reconsidérer son rapport à l'alcool. De son côté, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande de ne pas absorber plus de deux verres par jour et de passer au moins deux jours par semaine en étant sobre.

Mais, contre toute attente, l'argument sanitaire n'est pas systématiquement évoqué par les consommateurs de vin désalcoolisé. Interrogés, ceux-ci avancent diverses justifications personnelles : « pouvoir trinquer avec les autres », « être en état de conduire », « suivre un régime alimentaire amincissant », etc. « On s'adresse à une clientèle qui ne boit pas d'alcool pour de nombreuses raisons, abonde William Patin. Ce peut être à cause de problèmes de santé, par considérations religieuses, lorsqu'on est enceinte, parce qu'on n'aime pas le goût du vin… » Installé à côté des allées de Tourny à Bordeaux, son établissement, L'Ampélo, ouvert en 2023, propose parmi des dizaines de références classiques toute une gamme de « vin » sans alcool, principalement des blancs en provenance de diverses contrées viticoles. « On s'est dit qu'on ne pouvait pas rater le coche, précise-t-il. Ils se vendent bien. Des clients viennent chez nous

© Sébastien Darsy



« Avec notre 35°, nous avons créé une boisson gastronomique », fait valoir Philippe Hébrard, directeur des Caves de Rauzan, à propos du vin désalcoolisé produit par sa coopérative.

© Lucie Mugnier



Le bar-cave à vins L'Ampélo, ouvert en 2023 à Bordeaux, propose une large gamme de « vin » sans alcool, principalement des blancs.

© Guillaume Bonnaud



En 2021, Coralie de Bouärd, du Château Clos de Bouärd à Montagne-Saint-Émilion, a lancé Prince Oscar, une cuvée désalcoolisée.

spécialement pour nos vins sans alcool. »
Selon la loi de l'offre et de la demande, il y aurait donc un nouveau marché à explorer. Une aubaine qui survient, dans le Bordelais, en pleine crise viticole. La surproduction est telle que des viticulteurs girondins ont décidé d'arracher plus de 10 000 ha de vignes en 2023. Dans ce contexte, des producteurs ont commencé à désalcooliser leur vin. Un « sacrilège » qu'assume une minorité de propriétés et coopératives sur les 5 000 exploitants viticoles du département. « On ne peut pas simplement accepter de perdre de l'activité, fait valoir Philippe Hebrard, directeur des Caves de Rauzan (Entre-deux-Mers), qui se sont mises à commercialiser du sans alcool. Chaque structure cherche à se positionner sur les marchés en croissance. » Et chacune revendique sa propre stratégie.

Vignerons et coopératives

Avec sa cuvée désalcoolisée, Prince Oscar, Coralie de Bouärd, du Château Clos de Bouärd à Montagne-Saint-Émilion, est l'une des premières vigneronnes bordelaises à avoir osé lancer cette production en 2021. L'objectif est de préserver les qualités d'un vin saint-émilionnais tout en lui retirant ses molécules d'alcool. Pour cela, la cuvée est vinifiée et élevée en barriques, comme un cru de l'appellation. La désalcoolisation n'intervient qu'en dernière étape. La production, notamment achetée par les propriétaires qataris du PSG, est de 35 000 bouteilles.
Non loin, en appellation saint-émilion Grand cru, Château Edmus a décidé de produire, en 2022, un vin désalcoolisé (1 200 bouteilles) ; là aussi, il s'agit de le créer avec du vin « normal du domaine, à 14 degrés ». De même, aux Vignobles Raguenot, dans le Blayais, quatre cuvées désalcoolisées baptisées « Tip Top » sont élaborées à partir des vins du domaine, dans l'idée de préserver l'aromatique d'un vin produit en Haute-Gironde. « Pour cette gamme, indique Marie-Pierre Lallez, nous refusons tout compromis sur la qualité. C'est pourquoi nos vins sans alcool ne contiennent aucun additif artificiel. Pas d'arômes de synthèse, pas d'édulcorant, pas de tanins liquides. Rien que la pureté et l'authenticité du vin. »
Des caves coopératives s'y mettent aussi. C'est le cas à Sauveterre-de-Guyenne, à Bordeaux Families (300 vignerons, 5 000 hectares de vignes).



Prince Oscar, la cuvée désalcoolisée de Coralie de Bouärd, cherche à préserver les qualités d'un vin saint-émilionnais.
© Château Clos de Bouärd

© Sébastien Darsy



Aux Vignobles Raguenot, dans le Blayais, quatre cuvées désalcoolisées sont élaborées à partir des vins du domaine.

Celle-ci a carrément investi dans une unité de désalcoolisation et propose plusieurs cuvées (effervescents, rosé, blanc, rouge), qui viennent enrichir une gamme déjà très diversifiée. Le but est de répondre à une demande, sans révolutionner la production : le zéro alcool représente moins de 1 % du volume global de la cave.

De leur côté, les Caves de Rauzan ont lancé le sans alcool « 35 degrés », un vin sans alcool élaboré à partir de leur bordeaux blanc bio millésime 2022, aux cépages sauvignon blanc, sémillon, muscadelle, fabriqué en Allemagne. Il ne s'agit pas uniquement de raisin. Dans sa composition figurent en outre des jus de groseille, de poire et de mirabelle. « Il est destiné à ceux qui ne peuvent pas boire d'alcool, mais qui désirent vivre une expérience gastronomique », précise le directeur des Caves de Rauzan qui en a produit, en 2023, 70 000 bouteilles. Là, l'objectif n'est nullement d'imiter le vin, mais de proposer une boisson insolite propice à la dégustation.

Des différences majeures

Les « vins » sans alcool sont donc très variés. Mais que valent-ils d'un point de vue gustatif ? Il est difficile d'offrir une réponse simple. Certains, privés d'alcool, ont perdu leur sucrosité ; il a fallu leur rajouter du sucre pour contrer leur trop grande acidité. D'autres sont juste des vins dont les alcools ont été retirés (éthanol, glycérol, inositol…).

Une conclusion générale s'impose cependant : le 0 % d'alcool n'a pas les mêmes caractéristiques gastronomiques que le vin « normal ». Au nez, les arômes sont bien présents, mais avec une richesse moindre que pour un vin classique. Car les deux procédés de désalcoolisation détériorent ses qualités gustatives et olfactives. La filtration (osmose inverse) consiste à passer le vin sous pression à travers des membranes retenant l'alcool ; la distillation, elle, le sépare du vin en le chauffant autour des 30 °C.

En bouche, on perçoit les tanins, mais l'absence de matière est criante. La consistance se rapproche de celle d'un sirop dilué. Avec ce surprenant phénomène : le vin désalcoolisé se boit à grandes gorgées et sans fin ; tout le contraire d'une dégustation avec un vin classique. À relever également : privé de son alcool, un vin ne se garde pas et ne se bonifie pas.

Reste enfin à répondre à cette épineuse question : peut-on vraiment classer ces breuvages iconoclastes dans la catégorie des vins ? L'œnologue bordelaise Sophie Arnaud en doute et rappelle, à juste titre, la définition de cette boisson fabriquée depuis des millénaires : « Une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation du raisin frais. » L'expression médiatique « vin sans alcool » s'apparente donc à un oxymore. Ainsi, pour éviter toute confusion et ne pas contrevenir à la réglementation, les producteurs des vins non enivrants prennent-ils soin d'imprimer sur leurs étiquettes la mention… « Boisson à base de vin désalcoolisé ». ◆