

DÉSALCOOLISATION

En Suisse, bientôt des vins sans alcool grâce à l'entreprise La vigneronne

Alain-Xavier Wurst

Le secteur des vins peu ou pas alcoolisés (appelés également «no-low») connaît en Europe une forte croissance depuis deux ans. L'entreprise vaudoise La vigneronne vient d'introduire cette nouvelle technologie en Suisse.

Ancien directeur marketing de la Cave de La Côte, Marc Vicari a décidé de lancer un centre de production de vins désalcoolisés, le premier du genre en Suisse. Avec la création de sa société et marque La vigneronne, le Vaudois, qui a également dirigé le domaine de la Ville de Morges entre 2013 et 2020, commercialisera dès l'année prochaine le premier rosé suisse désalcoolisé. Tous cépages confondus, Marc Vicari espère atteindre une production de 800 000 à 900 000 litres d'ici cinq ans.

Le secteur des vins partiellement ou totalement désalcoolisés, également appelés «no-low», connaît depuis deux ans un développement considérable dans les grands pays producteurs européens – France et Espagne en tête. Mais la Suisse a échappé jusqu'à présent à cette tendance, qui se veut une réponse à la baisse de la consommation observée en Europe depuis plusieurs décennies. À titre d'exemple, la consommation totale de vin en Suisse en l'an 2000 s'élevait à 297,2 millions de litres – elle était de 235,9 millions de litres en 2023, soit une diminution de 20% en un quart de siècle.

Face à ce constat implacable, la branche se doit de trouver de nouveaux modes de consommation, parmi lesquels les no-low offrent de réelles perspectives de croissance (lire ci-dessous). «Le secteur viticole est en crise et tout le monde cherche des solutions, car il y a une remise en question à faire. Les vins no-low, c'est quoi? C'est vivre



Marc Vicari (à gauche) et Fabio Penta devant les locaux d'Enologie à façon à Perroy (VD), où seront installés les équipements du premier centre suisse de vins désalcoolisés. A.-X. WURST

La technique de la distillation à froid pour extraire l'alcool

Il s'agit d'extraire l'alcool de la boisson alcoolisée (vin, bière ou spiritueux) grâce au principe de distillation. Le produit à désalcooliser est chauffé et l'alcool, qui est plus volatil que l'eau, va s'évaporer pour être récupéré sous forme liquide dans un condenseur et être revalorisé en fonction de son origine. Cette évaporation va se faire sous vide, afin de pouvoir baisser la température d'ébullition de l'alcool à environ 40°C, alors que celui-ci s'évapore à 78°C à pression atmosphérique. Ceci permet de maintenir au maximum les arômes du produit à désalcooliser. Afin de faciliter cette évaporation, le produit est réparti en couches minces sur une

multitude de petits éléments métalliques disposés en vrac dans la colonne: c'est ce qu'on appelle le garnissage. Une fois que tout l'alcool a été évaporé et récupéré séparément sous forme liquide dans le condenseur, on récupère par gravité le liquide désalcoolisé qui sera éventuellement revalorisé d'un point de vue aromatique en fonction du profil recherché et des pratiques autorisées. Certains fabricants proposent des solutions de récupération d'arômes dans l'alcool extrait, qui pourront le cas échéant être réincorporés dans le produit désalcoolisé. Mais dans ce cas, la teneur en alcool ne pourra pas être à 0,0%, car les arômes proviennent des extraits alcoolisés. AXW

l'expérience du vin autour de la convivialité et du partage, à l'apéritif ou au repas, mais avec peu ou pas d'alcool», explique Marc Vicari. Celui-ci cible en priorité un public féminin et urbain, et plus largement toutes celles et ceux souhaitant participer à un moment lié au vin, les inconvénients de l'alcool en moins.

Distillation à froid

Sur le plan technique, la désalcoolisation est réalisée par distillation à froid, un pro-

cédu permettant de récupérer les composés aromatiques du vin après séparation de l'alcool, grâce à un alambic doté d'une colonne haute (jusqu'à 8 mètres). Les équipements seront installés dans les locaux de l'entreprise Enologie à façon, à Perroy (VD). Cette société d'une trentaine de collaborateurs, spécialisée dans la prestation de services viticoles, prendra en charge toutes les opérations de La vigneronne en amont ou en aval de la distillation à froid, comme par

exemple la mise en bouteille ou le conditionnement des vins. À ce jour, Enologie à façon réalise environ 6 millions de cols annuels pour de nombreux vigneron romands, tessinois et alémaniques.

Derrière la collaboration entre les deux entités, et au-delà de la production propre des vins La vigneronne, l'idée est de mettre les équipements de désalcoolisation à disposition de tout vigneron qui aimerait produire une partie de sa gamme en vin sans alcool.



Le local accueillera l'alambic à colonne, lequel nécessite environ 8 mètres de hauteur sous le toit. A.-X. WURST

«Notre spécialité, ce sont les petits volumes. Notre objectif est d'ouvrir notre centre à tous les vigneron suisses envisageant par exemple de transformer 500 ou 1000 litres en vin désalcoolisé, pour les vendre ensuite à leur clientèle, que ce soit en vente directe, Horeca, ou grande distribution», explique Fabio Penta, codirecteur d'Enologie à façon.

Nouveau public

Si les vins sans alcool répondent clairement à une demande de la part d'un nouveau public, il reste encore un certain nombre d'inconnues sur les cépages suisses les plus adaptés à leur distillation. «On n'a pas encore de recul avec les raisins suisses, ce sera donc un peu learning by doing», dit Gilles Cornut, ancien directeur technique de la Cave de La Côte et conseiller technique du projet. «Je pense que sur des rosés assez aromatiques, en prenant la fraîcheur du fruit et en travaillant sur l'acidité, on va trouver un équilibre. D'une manière générale, il faut dès le départ qu'il y ait beaucoup d'arômes primaires, la préservation du fruit est le plus important pour garantir les qua-

lités organoleptiques d'un vin désalcoolisé», souligne Gilles Cornut, citant comme exemple le sauvignon blanc, le doral ou encore le gewurztraminer. «Sur les rouges structurés, j'ai un peu plus de doute. Ça sera probablement plus difficile pour les pinots noirs, même si ceux des Grisons ou de Suisse allemande, qui sont plus sur le fruit, pourraient donner de beaux résultats», ajoute l'œnologue expert. «On est en tout cas curieux de voir ce que ça va donner, c'est une initiative très enthousiasmante.»

Le projet, qui représente un investissement actuel de 1,8 million de francs, est porté en partie par des subventions fédérales et cantonales, mais également par des investissements privés ainsi que des fonds propres de Marc Vicari.

Votre avis

Si vous n'avez pas encore essayé, seriez-vous tenté par des vins sans alcool?

Votre réponse
journal@agrihebdo.ch
Fax 021 613 06 40

Un marché marginal mais très dynamique

Pour l'heure, le vin sans alcool reste à l'échelle mondiale un marché de niche. En 2022, il pesait 1,8 milliard de dollars. Mais selon les prévisions de plusieurs instituts d'études, il pourrait atteindre les 5 milliards de dollars vers 2030. Ce marché est constitué à 75% par les vins tranquilles et 25% par les vins effervescents, ces derniers entretenant une belle dynamique.

En Suisse, la grande distribution se montre fort intéressée par ce type de boissons. «La demande en boissons sans alcool a fortement augmenté ces dernières années et notre offre s'adapte continuellement à la demande. C'est un marché qui évolue très vite», relève Tristan Cerf, porte-parole de Migros. «D'une part dans les boissons sans alcool destinées à l'apéritif, comme les Tonics,

les Ginger Beers, etc. D'autre part dans les boissons désalcoolisées, comme la bière sans alcool et le vin désalcoolisé. Un assortiment plus confidentiel mais au potentiel important concerne les spiritueux sans alcool, comme le gin et le whisky. Le rayon bières sans alcool est clairement le plus apprécié en ce moment. En ce qui concerne le vin, les mousseux se sont fortement développés. Le vin blanc désalcoolisé ainsi que le rosé commencent à connaître un certain succès. Le vin rouge connaît un développement plus difficile», indique le porte-parole du numéro 1 suisse de la grande distribution.

Marchés européens

Dans son dernier rapport sur l'industrie des boissons dans les six grands marchés européens (France, Allemagne,

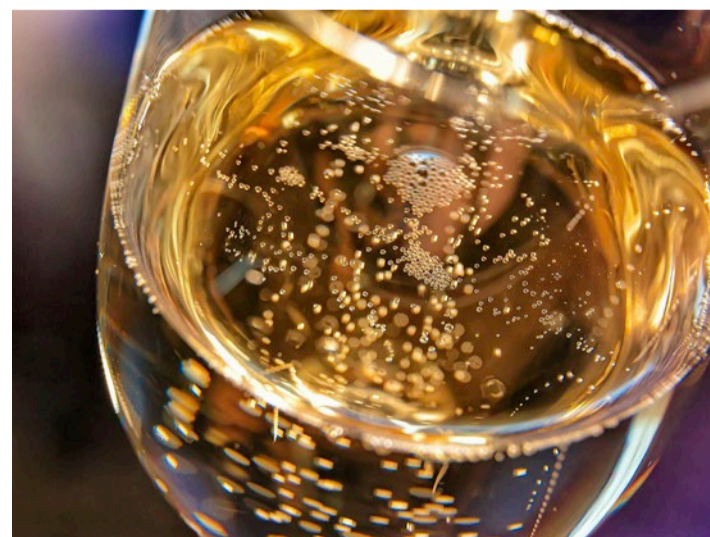
Italie, Pays-Bas, Espagne, Royaume-Uni), publié en septembre 2024 et intitulé «Sector Spotlight: Beverages – what we drink, what we think», l'entreprise américaine d'études de marché Circana souligne que les marques d'alcool lancent de plus en plus de variantes à faible teneur en alcool ou sans alcool sur le marché. L'objectif est d'attirer de nouveaux consommateurs, comme les jeunes et les personnes soucieuses de leur santé. Exemple récent qui illustre cette tendance, le numéro 1 mondial du luxe, LVMH, a pris début octobre une participation de 30% dans la marque française de vins effervescents sans alcool French Bloom. Créée en 2021, celle-ci est présente dans 30 pays et a produit cette année 500 000 bouteilles, dont les prix varient de 29 euros pour

le blanc effervescent à 109 euros pour la cuvée vintage 2022.

Tendance à long terme

De son côté, l'Institut allemand du vin (DWI) a publié une étude en mai 2024, selon laquelle il s'attendait à voir la demande et la production de vins sans alcool s'inscrire dans une tendance à long terme. DWI part du principe que, dans quelques années, de très nombreux producteurs allemands de vin auront au moins un vin ou un mousseux sans alcool dans leur gamme standard.

Au Royaume-Uni, pays où le mouvement sans alcool est particulièrement en vogue, les données de l'institut Kantar, leader dans le traitement de données économiques, montrent que les dépenses des consommateurs dans la catégorie des vins sans alcool ont



LVMH a pris une participation de 30% dans la marque de vins effervescents sans alcool French Bloom. ISTOCK

augmenté de 50% au cours des trois dernières années (tant pour le vin tranquille que pour le vin mousseux, les dépenses des consommateurs étaient de 44 millions de livres en 2020, mais ont atteint 66,2 millions de livres l'année dernière).

Enfin, selon une étude réalisée en 2023 par le cabinet d'étude français Seeds, un consommateur de vin sur deux en France se dit désormais prêt à goûter du vin désalcoolisé.

AXW