

Innovation et valorisation vinicole suisse

Service de désalcoolisation désormais opérationnel, accessible dès 600 litres

La meilleure référence sans alcool du Concours Mondial de Bruxelles 2026 est suisse

De l'essai à la production

Depuis la présentation officielle du projet, le 17 septembre 2024, notre ambition est de contribuer au développement d'une filière vinicole suisse du sans alcool, en apportant aux producteurs une solution innovante, qualitative, flexible et adaptée à leurs besoins.

Nous annonçons aujourd'hui la mise en place, à Perroy, d'un service de désalcoolisation de précision en partenariat avec CEnologie à façon SA.

Après trois sessions d'essais réalisées entre novembre 2025 et mai 2026, représentant cinq semaines de production, les résultats ont démontré l'intérêt des producteurs suisses pour cette nouvelle voie de valorisation viticole et ont validé le choix du système de désalcoolisation retenu.

Bilan des sessions :



- 23 producteurs pionniers engagés
- 6 cantons représentés
- 42 000 litres de vins suisses désalcoolisés
- 51 000 bouteilles produites
- 37 références créées
- 15 cuvées gazéifiées élaborées
- 19 cépages valorisés
- 5 producteurs ayant reconduit leur production

Une désalcoolisation de précision au service des producteurs suisses

Désormais équipés, nous proposons un service de désalcoolisation local et flexible, accessible dès 600 litres.

La technologie testée et retenue repose sur un procédé membranaire performant, conçu pour préserver au mieux l'équilibre, la structure et le profil aromatique du vin d'origine.

Cette installation permet une réduction du taux d'alcool selon l'objectif recherché, de quelques degrés jusqu'à moins de 0,05 % vol.

Testée avec succès sur différents profils de vins, cépages et assemblages, cette technologie ouvre également des perspectives pour d'autres boissons fermentées. Les premiers essais réalisés sur du cidre ont donné d'excellents résultats.

Grâce à l'association entre « la vigneronne » et CEnologie à façon SA, les producteurs bénéficient d'un accompagnement complet :

- conseil et accompagnement du projet
- désalcoolisation de précision
- équilibrage en atelier
- gazéification selon le style recherché
- stabilisation et mise en bouteille

Cette solution suisse complète de valorisation vinicole, jeune, créative et innovante permet à chaque producteur de créer sa propre gamme sans alcool et de répondre aux nouvelles attentes du public avec une offre plus inclusive.



la vigneronne
pleasure for everyone

L'excellence suisse récompensée sur la scène internationale

En juin 2026, nous avons obtenu une distinction exceptionnelle lors de la 33e édition du Concours Mondial de Bruxelles, récompensant le travail engagé par notre cave « la vigneronne » dans le développement de créations vinicoles sans alcool.

L'assemblage blanc sans alcool « NEW » a remporté le titre « No-Low Wines Revelation 2026 », le désignant comme la meilleure référence sans alcool du concours.



Un palmarès remarquable

Les quatre cuvées présentées par « la vigneronne » ont toutes été récompensées :

- Grande Médaille d'Or et titre de « No-Low Wines Revelation 2026 » pour le Blanc sans alcool « NEW »
- Médaille d'Or pour le Rosé sans alcool « VIP »
- Médaille d'Or pour le Mousseux Rosé sans alcool « LUX »
- Médaille d'Argent pour le Mousseux Blanc sans alcool « QDB »

Nous adressons également nos félicitations à notre client, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, récompensée d'une Médaille d'Or pour son assemblage blanc sans alcool.

Ces distinctions confirment la qualité des projets développés avec les producteurs suisses et valorisent le travail d'accompagnement réalisé à travers le service de désalcoolisation mis en place à Perroy.

Construire l'avenir de la valorisation vinicole sans alcool

Ces résultats internationaux renforcent notre conviction : le sans alcool issu de la filière vinicole doit offrir une véritable expérience de dégustation, transmettre des émotions, créer du plaisir et permettre le partage.

Cette reconnaissance récompense les investissements engagés en recherche et développement, les essais réalisés, les défis techniques relevés et l'engagement des partenaires qui nous accompagnent depuis le lancement du projet.

Nous remercions celles et ceux qui ont cru dès le départ dans cette aventure, notamment les producteurs pionniers et les médias qui suivent notre démarche depuis septembre 2024.

Nous associons ce succès à notre partenaire CEnologie à façon SA, .

Notre ambition : faire rayonner l'excellence du savoir-faire vinicole suisse, en Suisse comme à l'international, et contribuer à construire une filière du sans alcool innovante, qualitative et créatrice de valeur pour l'ensemble du secteur vitivinicole.

À propos de « la vigneronne »

Basée à Perroy, dans le canton de Vaud, « la vigneronne » est la première cave suisse entièrement spécialisée dans l'élaboration de créations vinicoles sans alcool. Elle propose également un service de désalcoolisation destiné aux producteurs.

À travers cette double activité, elle développe ses propres références tout en accompagnant les producteurs suisses dans la création de leur gamme sans alcool, de la sélection du produit de base jusqu'à la mise en bouteille.

Associant innovation technologique, accompagnement œnologique et savoir-faire suisse, la vigneronne contribue au développement d'une nouvelle voie de valorisation vinicole.

Cette reconnaissance internationale confirme notre volonté de faire rayonner l'excellence du savoir-faire vinicole suisse et d'accompagner le développement de cette nouvelle filière avec un service de désalcoolisation désormais accessible aux producteurs.

Contact :

Marc Vicari | la vigneronne - pleasure for everyone SA

Chemin de Palud 2, CH-1166 Perroy

marc@lavigneronne.ch | +41 (0)79 212 82 53


Marc Vicari
Fondateur