



**la vigneronne**  
pleasure for everyone

## COMMUNIQUÉ - Perroy (VD), février 2026

### Le vin sans alcool suisse franchit un cap : 17 producteurs engagés à Perroy

Le vin suisse sans alcool entre dans une nouvelle phase de structuration. Entre novembre 2025 et février 2026, deux sessions pilotes de désalcoolisation organisées à Perroy par « la vigneronne – pleasure for everyone SA », en collaboration avec « Œnologie à façon SA », ont réuni 17 producteurs issus de cinq cantons (Vaud, Valais, Genève, Neuchâtel et Tessin).

Pendant trois semaines cumulées, près de **29'000 litres de vin suisse** ont été désalcoolisés grâce à un système de nouvelle génération, donnant naissance à plus de **33'000 bouteilles** réparties en **27 références** : 17 blancs, 5 rosés, 4 rouges et 1 cidre, dont 9 versions gazéifiées.

Au total, **16 cépages différents** ont été travaillés. Ces chiffres traduisent une évolution tangible : le vin sans alcool suisse ne relève plus de l'expérimentation marginale. Il entre dans une phase d'organisation, portée par des producteurs exigeants et pionniers.

Nous remercions chaleureusement les producteurs suivants pour leur confiance et saluons leur esprit entrepreneurial :

- **Canton de Vaud** : Cave de Bonvillars, Domaine Debluë, Domaine Christian Métroz, Cave de la Crausaz, Abbaye de Mont, Domaine La Capitaine, Domaine du Capitot
- **Canton du Valais** : Cave du Rhodan, Cave Beltrami & Fils
- **Canton de Genève** : Domaine du Château du Crest, Domaine de Champvigny, Domaine des Curiades, Domaine du Paradis, Domaine des Bossons
- **Canton de Neuchâtel** : Caves de la Béroche
- **Canton du Tessin** : Cantina Kopp von der Crone Visini

### Convaincre par la qualité

Les sessions menées à Perroy poursuivaient un objectif clair : tester un système de désalcoolisation novateur, démontrer qu'un vin suisse sans alcool peut atteindre un niveau qualitatif élevé, fidèle aux exigences et aux valeurs qui nous définissent, et convaincre les producteurs de s'engager dans l'élaboration de vins sans alcool de grande qualité. Les cuvées obtenues révèlent une précision sensorielle remarquable : expression variétale nette, équilibre maîtrisé, texture préservée. Le résultat confirme que la technologie choisie permet de produire des vins sans alcool pleinement aboutis, structurés et exigeants, capables d'offrir une véritable expérience de dégustation.

### Producteurs suisses, rejoignez les membres fondateurs du Centre suisse de désalcoolisation à Perroy

Les essais ont été réalisés à l'aide d'un modèle pilote de désalcoolisation de dernière génération. L'étape suivante est décisive : acquérir un équipement industriel de pointe, basé sur la technologie validée, avec une mise en service prévue en septembre 2026. Cet investissement permettra une production continue tout au long de l'année, dans le respect des plus hauts standards qualitatifs.

Cette ambition s'inscrit dans une véritable dynamique de filière. Dans le cadre de sa levée de fonds, « la vigneronne – pleasure for everyone SA » lance un appel aux producteurs afin d'effectuer des avances sur prestations et ainsi participer au financement du Centre suisse de désalcoolisation à Perroy. Les montants versés en avance contribuent à l'acquisition de l'équipement et se transforment en crédit utilisable pour la désalcoolisation de leurs propres vins.

En contrepartie, les membres fondateurs bénéficient de conditions tarifaires préférentielles, d'une visibilité renforcée ainsi que d'un positionnement pionnier dans la structuration du marché suisse du vin sans alcool. Plus d'informations sur [www.lavigneronne.ch/le-centre](http://www.lavigneronne.ch/le-centre).

Participer aujourd'hui, c'est devenir acteur de l'évolution qualitative et stratégique du marché, en investissant dans une innovation de valorisation viticole d'avenir.

### Appel à projet pour la valorisation de l'alcool

En parallèle, un appel à projets est lancé pour la valorisation de l'alcool extrait, d'une grande qualité et pureté (plus de 92 % vol.). Nous recherchons activement des entreprises, porteurs d'idées, start-up, artisans et partenaires industriels intéressés par la création de solutions innovantes à partir de cette matière première à haute valeur ajoutée. Spiritueux, parfumerie, cosmétique, agroalimentaire, pharmaceutique ou autres applications spécialisées, toutes les propositions créatives et responsables sont les bienvenues. Objectif : créer des synergies et transformer cette opportunité en valeur ajoutée pour l'écosystème suisse.



### Rendez-vous au Salon Divinum

Le public et les professionnels pourront découvrir ces vins lors du Salon Divinum à Morges, du 25 au 30 mars 2026, au stand 18 de « la vigneronne ». Ce sera l'occasion de mesurer concrètement le niveau atteint par les cuvées issues de ces sessions pilotes et d'échanger sur les perspectives du projet.

### À propos de « la vigneronne – pleasure for everyone SA »

Basée à Perroy (Vaud), « la vigneronne – pleasure for everyone SA » est la 1<sup>ère</sup> cave suisse dédiée uniquement au vin sans alcool. Elle élabore des vins suisses sans alcool alliant excellence, élégance et innovation, dans une démarche responsable et maîtrisée. À travers son projet de Centre suisse de désalcoolisation, l'entreprise ambitionne de devenir un acteur structurant du marché national, au service des producteurs et de l'innovation œnologique, afin de contribuer à une valorisation viticole suisse tournée vers l'avenir.

### Extrait du rédigé pour le journal Objectif, journal des diplômés en viticulture, œnologie et arboriculture de Changins - n°103, août 2025. Auteur : Marc Vicari

#### Conclusion : saisir l'opportunité d'une excellence suisse

Les vins sans alcool sont techniques, exigeants et porteurs d'avenir. Ils requièrent précision, expertise et ambition qualitative, autant de qualités que la vitiviniculture suisse incarne déjà. Il appartient dès lors à notre pays de se doter des moyens nécessaires pour structurer cette filière : des infrastructures adaptées, des compétences spécifiques, une communication claire et une désacralisation raisonnée des usages.

Bien que tardive sur ce marché, la Suisse peut transformer ce retard en avantage stratégique. Elle a l'opportunité de tirer parti des retours d'expérience étrangers pour adopter directement les meilleures technologies, appliquer les pratiques les plus efficaces, viser l'excellence dès le départ et produire une gamme homogène, qualitative, susceptible d'être reconnue à l'international.

Forte de sa rigueur et de sa précision, la Suisse a toutes les capacités pour exceller. L'objectif n'est pas de rompre avec la tradition, mais de l'enrichir. Il s'agit ici d'élargir l'offre, d'ouvrir un nouveau chapitre, cohérent avec les attentes contemporaines.

Il faut considérer cette évolution non comme une menace, mais comme une opportunité. Comme en France, où les plus vifs détracteurs du vin sans alcool proviennent souvent de la filière elle-même, il est essentiel que le monde viticole suisse accueille cette nouvelle catégorie avec ouverture et lucidité. Le vin sans alcool ne remplace pas le vin traditionnel, il le complète, le prolonge et le rend accessible à d'autres publics, à d'autres moments.

La Suisse a tout à gagner à défendre des vins sans alcool de qualité, porteurs d'identité, de savoir-faire et de sens.

C'est une valorisation viticole actuelle, innovante, inclusive et prometteuse, à orienter vers l'excellence, à l'image de nos vins suisses. Une invitation à revisiter l'expérience du vin autrement, mais pleinement... pour le plaisir de tous.

#### Contact :

Marc Vicari | la vigneronne – pleasure for everyone SA

[marc@lavigneronne.ch](mailto:marc@lavigneronne.ch) | +41 (0)79 212 82 53



Marc Vicari

Avec le soutien de :

