

L'APÉRO À DEGRÉ ZÉRO

Après les vins orange et les vins peu alcoolisés, voici les vins désalcoolisés ou **sans alcool**. Le *Dry January* a boosté cette tendance. La voici maintenant de sortie pour les fêtes.

Par Serge Adam

Pour un pays où le vin est une institution dans la culture française, cette tendance prend de l'ampleur avec 19 % d'adeptes, principalement parmi les moins de 35 ans, avec la tendance qui a émergé du « no/low alcohol ». Des acteurs du vins ont vu une opportunité pour diversifier leur marché et investissent pour capter cette nouvelle clientèle, et présentent désormais de nombreuses variantes de vins désalcoolisés ou sans alcool.

Quelle est la différence entre ces deux catégories ? Les vins désalcoolisés sont élaborés comme un vin, puis désalcoolisés par des techniques spécifiques, comme l'osmose inverse ou l'évaporation sous vide. Cela permet de réduire la teneur en alcool tout en voulant garder une grande partie des arômes. Un vin sans alcool n'a de « vin » que le nom qui prête à confusion car il n'a pas subi de fermentation alcoolique. Bien sûr, il est à base de raisins mais en tant que jus travaillé pour imiter l'acidité, les tannins et les arômes d'un vin. Il est donc à 0,0 % d'alcool par rapport au vin désalcoolisé qui peut contenir une faible quantité d'alcool.

La confusion est là surtout que des acteurs du vin se sont lancés dans cette pratique en gardant leurs noms de domaine. Tout le monde s'y met, les bars à cocktails créent des cartes « 0.0 % », les restaurants étoilés proposent des accords mets & boissons non alcoolisées et bien sûr, les cavistes. Le caviste Du Paon qui boit ouvre même une deuxième cave de ventes des vins sans alcool et le prochain Vinexposium, en février 2026, va se décliner en trois pôles : Wine Paris pour le vin, Be Spirits pour les spiritueux, saké, bière et cidre et Be No dédié aux sans-alcool.

Côté gastronomique, des chefs étoilés comme Anne-Sophie Pic s'intéressent de plus en plus aux vins désalcoolisés offrant une acidité ou un fruité qui se marie particulièrement bien avec certains plats qui demande un accord sans agressivité. Petite sélection de huit domaines qui se lancent dans cette pratique.

2. VIGNOBLES VILLEBOIS, DIVIN

C'est en 2018 que débute leur exploration des sans alcools autour du sauvignon blanc. DIVIN continue avec le lancement de son sauvignon blanc désalcoolisé 0,0% et devient ainsi le pionnier dans ce domaine pour la vallée de la Loire. En 2020 La famille des vins désalcoolisés DIVIN s'enrichie d'un chenin blanc, d'un rosé. Depuis une version en pinot noir a été développée.

www.divinnolow.com



1. MODERATO

MODERATO est un pionnier du vin sans alcool et lance un pinot noir désalcoolisé, inédit, élevé six mois sur bois pour révéler toute sa profondeur. La volonté de Moderato est de préserver au mieux la structure et l'élégance du pinot noir tout en offrant une expérience du désalcoolisé.

www.le-moderato.com



3. VILLA NORIA

Levin 0 % est un chardonnay pétillant Blanc de Blancs sans alcool. Pour le réaliser, Villa Noria ne passe pas par le processus de désalcoolisation, mais par une fermentation naturelle à base d'un levain propre composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Cela permet de révéler les arômes du raisin en évitant la production d'alcool.

www.domaine-noria.com



4. MAISON ALAIN MILLIAT

La Maison Alain Milliat est reconnue depuis 28 ans comme un acteur incontournable des jus et nectars haut de gamme. Après avoir exploré les mono-cépages de raisin en version tranquille, Alain Milliat s'est lancé dans cette alternative avec ses pétillants de raisin sans alcool : le pinot noir pétillant Blanc de Noirs et sa dernière création, Le chardonnay pétillant Blanc de Blancs.

www.alain-milliat.com



5. CHÂTEAU LA COSTE NOOH BY COSTE

Ce célèbre domaine provençal datant de 1682 s'est lancé en 2023 dans une nouvelle marque 100 % vin et 0 % d'alcool. Elle répond au nom de Nooh, union de NO et du symbole chimique de la molécule de l'alcool OH. Elle se compose de Nooh by La Coste effervescent, rosé ou blanc et de Nooh by La Coste, rosé ou blanc.

www.chateaulacoste.com

8. SOBER SPIRITS

La marque française vient d'obtenir pour la 4^e fois le titre de « Meilleur spiritueux sans alcool au monde ». Ces produits phares sont un rhum, un gin, un whisky bourbon, un amaretto, un bitter et spritz 0.0 % d'alcool et 0 % de sucre. L'alcoolirits s'appuie sur un procédé breveté en trois temps : distillation initiale, extraction de l'alcool à Grasse (revalorisé en parfumerie) et redistillation en alambics en cuivre. Cette séquence permet de préserver les marqueurs organoleptiques — arômes, texture, structure.

www.soberspirits.com



7. BORDEAUX FAMILIES

La cave coopérative Bordeaux Families a investi en 2023 dans une machine de désalcoolisation du vin et produit pour tous les vignobles de France en utilisant un procédé d'évaporation sous vide à basse température, qui permet de préserver les arômes. Dans leur gamme NOL0, Aura est une boisson effervescente, à la teneur en alcool de 0.0%.

www.bordeauxfamilies.fr



6. LA MAISON FRENCH BLOOM

La marque, créée en 2019, vise le haut de gamme des vins effervescents sans alcool. Les deux fondatrices ont conçu une méthode de vinification capable de préserver au mieux la richesse aromatique du chardonnay. Les raisins français biologiques donnent une belle acidité au rosé, élu meilleur effervescent sans alcool.

www.frenchbloom.com