ouest france

2 février 2025

Edition France

1,50 €

dimanche ouest france

Le récit d'une semaine d'inondations dans l'Ouest

Quand le sucre devient une addiction

Comment ont évolué les prix de nos courses au supermarché ?

Amélie de Montchalin : « Pas encore de budget mais un compromis »

L'information dans l'œil de Michel Denisot

Un chenin qui ne saoule pas

La bouteille du dimanche. La société Divin produit un chenin blanc sans alcool. Nous avons testé. Attendez-vous à être surpris.

En ce début d'année, on a goûté un vin sans alcool. Un chenin blanc de la société Divin. Cette entreprise créée en 2018 et spécialisée dans les vins sans alcool appartient aux vignobles Villebois, basés en Touraine. Ceux-ci s'étendent sur près de 100 ha.

Divin propose sept vins désalcoolisés, dont du sauvignon, du rosé ou encore du pinot noir. **« La désalcoolisation, c'est en fait l'avant-dernière étape de la production. Avant cela, on essaie d'optimiser les vendanges. C'est-à-dire qu'on limite la concentration en sucre, tout en préservant le meilleur équilibre possible entre sucre et acidité »,** précise Léa Pouliquen, responsable marketing à Divin.

Plusieurs techniques peuvent ensuite être appliquées pour désalcooliser le moût. Soit l'évaporation sous vide : le vin est chauffé modérément et, une fois l'alcool évaporé, il est ensuite séparé du reste du vin. Ou encore l'osmose inverse qui permet de diviser le liquide en deux flux (dont un contenant l'alcool). Le résultat ? Au nez, ce chenin blanc est très agréable et offre de jolis arômes de fruits à peau blanche. En bouche, il surprend, car il est sans doute un peu plus sucré qu'un chenin traditionnel. Peut-être est-ce dû à l'ajout d'arômes naturels en fin de vinification ? Tout sera donc une affaire de goût.

Chenin blanc Divin 0.0 %, vignobles Villebois, 10,45 €. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Selon Divin, la bouteille d'un vin désalcoolisé, une fois ouverte, se conserve dans les mêmes conditions qu'un vin avec alcool. Autrement dit, un ou deux jours et au frais. Ce marché est actuellement en plein essor. **« Il séduit les 18-25 ans, mais aussi les catégories CSP + qui veulent conserver l'esprit de la fête sans en avoir les effets néfastes. »**

Pierrick BAUDAIS.