

Le « sans alcool » est-il l'avenir du vin ?

Publié: 30 janvier 2024, 17:07 CET

Jean-Marie Cardebat

Professeur d'économie à l'Université de Bordeaux et Prof. affilié à l'INSEEC Grande Ecole, Université de Bordeaux



Les bouteilles à teneur en alcool inférieure à 0,5° sont aujourd'hui plus chères à produire que le vin avec alcool. Flickr/Mike Mozart, CC BY-SA

Une étude de Santé publique France parue le 23 janvier dernier souligne la baisse marquée de la consommation d'alcool par les Français et la montée en puissance de la pratique du Dry January (le « Défi de janvier » qui consiste à ne pas boire d'alcool le premier mois de l'année, né en Angleterre en 2012).

En parallèle, au cours de ce mois de janvier débute l'arrachage de près de 10 000 hectares de vignes à Bordeaux, symbole du désarroi d'une filière vitivinicole à l'agonie. L'antagonisme entre les acteurs de cette filière et les hygiénistes s'en trouve encore renforcé. Il existe pourtant une porte de sortie à la crise viticole compatible avec les critères sanitaires les plus stricts. C'est la désalcoolisation du vin.

La bière a déjà en partie fait sa mue, tandis que les spiritueux s'y mettent. Dans ces deux secteurs, le segment « sans alcool » connaît une forte croissance ces dernières années, notamment auprès des plus de 40 ans qui souhaitent réduire leur consommation d'alcool, mais aussi des jeunes, dans les marchés les plus matures sur les questions de santé (Europe, Amérique du Nord).

Selon l'organisme Statista, la part du « sans alcool » dans le marché mondial de la bière atteindrait ainsi 5,5 % en 2024. Face à ce succès, la filière vin commence à s'y intéresser sérieusement et à y voir une des options stratégiques de sortie de crise. La croissance attendue serait en effet à deux chiffres dans les années à venir pour le vin « sans alcool ». Cette croissance aurait l'immense avantage d'adapter la filière à un scénario hygiéniste tel que décrit dans une publication récente de prospective.

Un vin plus cher à produire

Cependant, les écueils restent nombreux, à la fois du côté de l'offre, de la demande et du législateur. Sur le plan de la réglementation, les juristes de la Commission européenne ont dû débattre de la possibilité d'utiliser le terme « sans alcool » pour un vin tant la formule paraît antithétique. Lors de la réforme de la Politique agricole commune (PAC) du 1^{er} janvier 2023, les règles ont été clarifiées : un vin « sans alcool » doit avoir une teneur en alcool inférieure à 0,5°. Entre 0,5° et 8,5° d'alcool, on parle de vin « partiellement désalcoolisé ». L'organisation internationale du vin (OIV) travaille actuellement à un cadre normatif sur cette question. En France, l'Institut national des appellations d'origine (Inao) continue de son côté d'étudier la question de la dénaturation du terroir par les techniques de désalcoolisation.

[Plus de 85 000 lecteurs font confiance aux newsletters de The Conversation pour mieux comprendre les grands enjeux du monde. Abonnez-vous aujourd'hui]

La complexité du débat réglementaire reflète les mentalités dans la filière. Car l'un des premiers freins au développement du « sans alcool » est le scepticisme de certains professionnels eux-mêmes. Le vin est un bien culturel. Il est l'expression d'un terroir et, dans une approche de puriste, doit subir le moins de transformation possible. Or les vins désalcoolisés doivent passer par un processus technique visant à enlever l'alcool et sont susceptibles d'altérer sa typicité. L'alcool est vu comme faisant partie intégrante du vin et un « vin sans alcool » ne serait dès lors pas un vin.

Sud Ouest
@sudouest · [Follow](#)

Le vin sans alcool est-il vraiment du vin ? sudouest.fr/gastronomie/le...

7:34 AM · Jul 2, 2021

6 [Reply](#) [Copy link](#)

[Read 6 replies](#)

Deux techniques de désalcoolisation existent : l'osmose inverse et la distillation. Il ne s'agit pas ici de décrire ces techniques de manière exhaustive. Disons simplement que la première technique consiste à utiliser une membrane très fine pour capturer l'alcool, tandis que la seconde consiste à chauffer le vin pour récupérer l'alcool qui s'évapore avant l'eau. Selon les méthodes, des arômes sont capturés également et le goût ne pourra en effet pas être équivalent à un celui d'un vin alcoolisé.

Toutefois, les techniques se perfectionnent et, à l'instar de la bière, les résultats s'améliorent. Ces techniques induisent toutefois des équipements spécifiques, du temps et de l'énergie, qui expliquent que le vin « sans alcool » est plus cher à produire que le vin avec alcool.

Marketing du « sans »

La question du consentement du consommateur à payer plus cher du « sans alcool » se pose alors. On enlève une caractéristique du produit, donc celui-ci devrait être moins cher. C'est en partie les conclusions d'études menées dans les années 2000 et 2010 par différents chercheurs en marketing. D'autres travaux, portant plus directement sur la dégustation, ont montré une moindre appréciation des vins désalcoolisés, notamment chez les professionnels et les amateurs confirmés. Le vin « sans alcool » ou « partiellement désalcoolisé » n'apparaît dès lors que comme un substitut imparfait car de moindre qualité du fait d'une aromatique modifiée par les techniques de désalcoolisation.

Il n'y a guère d'études récentes, post-Covid, permettant de tester une autre hypothèse : celle d'un changement d'attitude d'une partie non négligeable des consommateurs qui seraient, depuis le tournant des années 2020, prêts à payer plus cher pour la caractéristique « sans alcool ». Finalement, le succès des vins dits « nature » réside en partie sur le concept du « sans » : sans sulfite, sans traitement de la vigne, sans levure exogène, etc.

Or le goût des vins nature a souvent été pointé du doigt par les amateurs de vins. Boire un vin nature était vu comme une forme de militantisme pas toujours compris par nombre de professionnels et d'amateurs. Aujourd'hui, on ne compte plus le nombre de cavistes spécialisés dans les vins nature.

Ce marketing du « sans » existe d'ailleurs depuis longtemps dans l'agroalimentaire : le sans gluten, sans sucre, etc. L'information, le message qui sera délivré au consommateur jouera un rôle clef pour favoriser l'acceptation d'un vin au goût modifié et d'un prix en moyenne plus élevé. Car les études précédentes montrent que l'information délivrée en amont (ou en aval) altère la perception du vin, « avec » ou « sans alcool ». Le message adressé par les vins nature a permis de faire accepter un goût parfois différent. Il pourrait en être de même pour les vins « sans alcool ».

À lire aussi : Le vin nature est-il le futur de l'industrie vitivinicole ?

En d'autres termes, le succès du « sans alcool » auprès des consommateurs tiendra autant au discours et au positionnement marketing qu'à l'amélioration des méthodes de désalcoolisation. Notons enfin que la grande majorité des travaux antérieurs portent sur des vins partiellement désalcoolisés et non « sans alcool » (selon la définition précédente). Un message « militant » est sans doute plus simple à exprimer pour un vin « sans alcool » que pour un vin partiellement désalcoolisé qui pourrait être vu comme cumulant le pire des deux univers : trop alcoolisé pour les uns et dénaturés pour les autres.

Le vin « sans alcool » constitue néanmoins clairement un débouché prometteur. Il représente une des pistes à creuser, parmi d'autres, pour sortir la filière vin de la crise actuelle.