



# *Vin sans alcool sur la table*

Le vin désalcoolisé est dans le vent. Pour son élaboration, l'UE autorise un procédé qui a déjà fait ses preuves. Cela préoccupe aussi la Confédération et la branche suisse du vin bio.

*Texte: Beat Grossrieder et René Schulte*

Les vigneronnes et vignerons bio de l'UE peuvent de nouveau fabriquer du vin bio sans alcool depuis le 18 mars 2025. La distillation sous vide a pour cela été introduite explicitement dans l'Ordonnance bio de l'UE. Elle a déjà été utilisée par le passé, mais une modification de loi l'avait rendue quasiment impossible pour les entreprises viticoles bio concernées. Entre-temps, les procédés à membranes comme l'osmose inverse restent interdits pour la désalcoolisation du vin bio.

La décision de l'UE a aussi des répercussions en Suisse, car, en ce qui concerne les procédés œnologiques autorisés, l'Ordonnance bio de la Suisse se réfère à celle

de l'UE. Une consultation à ce sujet est ouverte jusqu'au 1<sup>er</sup> mai dans le cadre du train d'ordonnances agricoles 2025. Selon Luana Cresta du Secteur Promotion de la qualité et des ventes de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), la Suisse va quand même reprendre pour 2026 la réglementation de l'UE dans le cadre de l'adaptation autonome. L'accord d'équivalence avec l'UE parle aussi en faveur de cela. Bref: «Si les modifications de l'Ordonnance bio entrent en vigueur, le vin biologique suisse ne pourra être désalcoolisé qu'avec la distillation sous vide.» Ceux qui choisiront une autre méthode n'obtiendront pas la certification bio pour leurs produits.

L'experte dit que, s'il devait s'avérer avec le temps que d'autres méthodes aussi ménageantes mènent au but, l'OFAG devra revoir sa copie et vérifier si elles sont compatibles avec les principes de l'Ordonnance bio. «L'OFAG prête attention aux suggestions de la pratique.»

## **La diminution de la consommation d'alcool touche le secteur du vin**

Le vin sans alcool est de plus en plus demandé en Suisse comme à l'étranger. L'interprofession Swiss Wine parle d'une «tendance en hausse». La bière sans alcool est déjà considérée comme normale. Les Mocktails (cocktails sans alcool) ainsi que

- < L'Ordonnance bio pourrait autoriser dès 2026 un procédé de désalcoolisation.

les imitations sans alcool de gin, de vodka ou de whisky progressent aussi.

Cela est dû entre autres à un changement de conscience de la santé au sein de la population. Le mouvement appelé NoLo (abréviation de No/Low-Alcohol, donc pas/peu d'alcool) est en plein essor.

Les chiffres prouvent que nous buvons effectivement toujours moins d'alcool. L'interprofession Swiss Spirit calcule: «La consommation d'alcool diminue un peu chaque année depuis la fin des années 2000 et se situe maintenant à moins de 8 litres d'alcool pur par personne et par année – contre encore 17 litres en 1900.» Cette évolution touche particulièrement le vin: Si la demande était encore au total de 271 millions de litres en 2013, elle n'était plus que de 235 millions de litres en 2023 (statistiques vitivinicoles de l'OFAG).

## Premières démarches

Le recul du marché du vin force les vigneronnes et vigneron à développer des solutions et à emprunter de nouvelles voies, ce qui explique l'intérêt d'une partie du secteur – tant conventionnel que biologique – pour le vin sans alcool. Tout le monde n'y trouve pas du plaisir, comme en témoignent des discussions controversées tenues mi-mars lors du Congrès de vitiviniciculture bio du FiBL à Sion VS, où la tendance pour les produits contenant peu ou pas d'alcool était un sujet important.

Roland Lenz, vigneron Demeter spécialisé dans les cépages résistants, a déjà avancé dans cette direction. Dans son vignoble d'Iselisberg TG, il se penche intensivement depuis 2022 sur les vins NoLo et offre actuellement trois produits sans alcool: Un blanc barriqué, un assemblage blanc et un autre rosé. Il les a développés en collaboration avec la start-up zurichoise Amesco qui désalcoolise le vin. Les bouteilles ne portent cependant pas le label Demeter, et ça restera ainsi parce que le procédé utilisé est une méthode de filtration qui ne sera pas autorisée en bio dans un délai prévisible.

«Il y a quand même toujours une grande demande pour les vins», souligne Roland Lenz, qui complète: «Le vin sans alcool est aussi utilisé comme vin de base.



Sur ce Merlot bio espagnol, le «0%» annonce clairement l'absence d'alcool.

Celui-ci doit être de haute qualité, car c'est seulement comme ça qu'il a du caractère malgré l'absence d'alcool.» Élaborer des vins rouges sans alcool est selon lui excessivement difficile, car il est presque impossible de préserver leur complexité après en avoir retiré l'alcool. «Il vaut mieux laisser les vins rouges lourds tels quels et leur ajouter du vin sans alcool. Les deux ont leur justification.»

À part Roland Lenz, le vignoble biodynamique La Capitaine de la famille Parmelin à Gland VD confirme sur demande qu'il envisage lui aussi de lancer des produits NoLo. Entre-temps la société La Vigneronne de Perroy VD planifie un véritable centre de désalcoolisation. «Ses installations doivent un jour être ouvertes à tous les vigneronnes et vigneronnes suisses intéressés», informe Swiss Wine. Comme le confirme sur demande le directeur Micha Davaz, la société schaffhouseoise Rimuss & Strada Wein investit actuellement dans une installation de désalcoolisation sous vide avec récupération des arômes. Cette entreprise avec licence Bourgeon compte la mettre en service au premier semestre 2026 en incluant de la vinification pour tiers.

## Voix critiques et alternatives sans alcool

Beatrice Steinemann, ingénieure en arboriculture et viticulture au FiBL, est critique à l'égard de toute cette évolution. «Lors de la désalcoolisation du vin, un produit à l'origine naturel est fortement modifié en investissant beaucoup d'énergies et de ressources», dit-elle. À ses yeux cela ne correspond pas à la philosophie bio. Le Groupe spécialisé (GS) Vin de Bio Suisse, où elle siège, partage cette opinion. Un autre problème est la forte teneur en sucre de ces boissons. «Nous recommandons donc à la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de ne pas introduire la distillation sous

vide autorisée par l'UE dans le Cahier des charges de Bio Suisse au cas où elle serait reprise par la Suisse.» S'y rajoute le fait que le GS ne voit qu'un très petit marché pour ce genre de produits. À titre de comparaison: «La proportion des bières sans alcool ne représente que 7 pour cent en Suisse – et cela après des décennies de développement du marché et des produits», ajoute-t-elle.

On ne sait pas encore si la distillation sous vide sera une fois autorisée pour les producteurs Bourgeon. Angela Deppeler, Product manager Vin chez Bio Suisse, attire l'attention sur d'autres alternatives sans alcool. «Quelques viticulteurs Bourgeon proposent déjà aujourd'hui en plus de leurs vins: Du jus de raisin, du verjus, des boissons pétillantes ou d'autres boissons contenant du raisin.» Ils les commercialisent avec des noms pleins de créativité ainsi que des bouteilles et étiquettes attrayantes. Une autre option: Les vins «légers» avec 8 à 10 pour cent de volume d'alcool. Mais cela peut être encore plus novateur comme le montre le sud de la France: On y a récemment lancé sous la marque «Levin» une série de jus bio véganes de chardonnay, de syrah et de pinot – fermentés avec des bactéries et des levures qui ne produisent pas d'alcool. Alors, santé!



## La distillation sous vide en bref

La distillation sous vide utilise le principe que les liquides s'évaporent à des températures basses si la pression est faible. La diminution de la pression dans l'installation de distillation fait baisser la température d'ébullition du vin de 78 degrés à 28-32 degrés. À cette température, l'alcool s'évapore en douceur puis est séparé du vin tandis que les arômes et autres composants délicats sont préservés. – Alors que l'UE a déjà autorisé la distillation sous vide pour le vin bio, elle n'est pas encore autorisée en Suisse. bgo