

La désalcoolisation était au programme de la “Soirée rhodanienne” organisée par l’Institut rhodanien le 14 mars 2012 à Orange. Avantages et inconvénients de cette technique.

# Vers une maîtrise des degrés alcooliques des vins

LES degrés alcooliques des vins de la Vallée du Rhône ont fortement augmenté durant les dernières décennies. La cause en est multiple : diminution des rendements, évolution du climat, richesse naturelle de certains cépages comme le grenache. Ces forts degrés d’alcool rendent difficile la production de vins souples et fruités, principal débouché des Côtes du Rhône régionaux. Même dans le cas des crus, qu’ils soient septentrionaux ou méridionaux, des degrés très importants (flirtant avec les 16 ou 17 % vol. parfois) sont difficilement acceptables. Vendanger précocement n’est souvent pas une solution. Le grenache, principal cépage en Vallée du Rhône méridionale, n’atteint sa maturité phénolique que pour des degrés potentiels élevés. Vendanger avant maturité phénolique fait courir le risque d’extraire des tanins agressifs lors de la vinification.

Il est donc primordial aujourd’hui de s’intéresser aux techniques qui permettront de diminuer le degré alcoolique des vins, d’autant que la réglementation européenne autorise maintenant la mise en œuvre de la désalcoolisation dans la limite d’une baisse de 2 % vol. Depuis des années, les membres de l’Institut rhodanien travaillent sur cette thématique. Le 14 mars 2012, les “Soirées Rhodaniennes” organisées par l’Institut ont permis de faire le point sur les techniques permettant la réduction d’alcool et l’impact sur la qualité des vins.

Philippe Cottereau, de l’Institut français de la vigne et du vin (IFV), a fait un point technique et réglementaire sur les différentes méthodes autorisées. Il a également présenté les voies viticoles (sélection variétale, conduite spécifique) et microbiologiques (levures à rendement abaissé en alcool) de maîtrise de la quantité d’alcool des vins. Patrick Vuchot, d’Inter Rhône, a présenté des résultats comparatifs de plusieurs de ces techniques.

## RÉSULTATS COMPARATIFS

Les résultats présentés ont montré que, sur des jurys d’œnologues ou de vignerons, la diminution de 2 % vol sur des vins de 15 à 16 % vol. est généralement jugée négative avec une baisse de volume en bouche. Cependant, la bonne question n’est pas “Faut-il réduire ces vins de 2 % vol. ?” mais “Puisque certains marchés demandent des vins à teneur plus faibles en alcool, quelle est la meilleure méthode pour les obtenir ?” et là, la réponse est clairement à l’avantage de la désalcoolisation par rapport à une vendange précoce qui conduit à des vins présentant des tanins plus grossiers.

Une étude consommateurs conduite par Inter Rhône, grâce au panel de consommateurs avignonnais du PEIFL, a montré que la plupart ne voit pas de différence à l’aveugle entre un vin à 15 % vol. et le même vin désalcoolisé de 2 degrés. Par contre, si ces mêmes vins portent une étiquette mentionnant le degré alcoolique, alors, le vin le plus riche en alcool est préféré et ces consommateurs indiquent qu’ils sont prêts à payer plus cher ce vin-là.

Il est donc clair que les consommateurs régionaux, habitués à nos vins, ne sont pas demandeurs de vins moins alcoolisés



**Rappel réglementaire**

Actuellement, seule l’élimination d’alcool dans une limite de 2 % vol. est autorisée par l’Europe. Cependant, l’Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) élabore en ce moment un projet de résolution pour permettre une désalcoolisation supérieure et prépare également l’adoption de la technique d’élimination de sucre sur le moût, Rédux®, développée par la société Bucher-Vaslin.

contrairement à certains pays d’Europe du Nord.

Gisèle Elichiry, de l’ICV, a présenté en dégustation des vins désalcoolisés en détaillant les motivations des vignerons et les coûts générés.

**Patrick Vuchot**

