

# Au salon Wine Paris, le vin sans alcool se désinhibe

Par La rédaction de larvf.com, avec AFP | Publié le 14/02/2024 à 10:40



**"Ce mouvement est là pour durer": sans ou avec très peu d'alcool (moins de 0,5%), les vins baptisés "No/Low" commencent à trouver leur place dans les allées du salon professionnel Wine Paris & Vinexpo à Paris.**

Merlot, pinot noir, sauvignon ou encore chenin blanc... de nombreux visiteurs se pressent aux stands de Wine Paris pour déguster ces célèbres cépages dans leur version "No/Low".

Face à la tendance d'une consommation d'alcool plus modérée, le marché des boissons alcoolisées est aujourd'hui à la recherche de nouveaux débouchés commerciaux pour répondre aux attentes de certains consommateurs... et la filière viticole n'est pas épargnée. En 2022, les consommateurs réguliers de vin, c'est-à-dire ceux qui en boivent "tous les jours ou presque", représentaient 11% de la population française, une part en baisse de 5 points par rapport à 2015, d'après une enquête réalisée par Ipsos Observer pour FranceAgriMer et le Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique (Cniv).

Parallèlement, en 2023, 30% des Français déclaraient consommer des boissons "No/Low", 45% dans la tranche des 18-25 ans, selon un baromètre réalisé pour l'agence Sowine. "Aujourd'hui, la consommation d'alcool baisse, et cette opportunité d'avoir des alternatives gustatives aux sodas devient nécessaire dans les établissements", estime Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004 et cofondateur de la société Le Petit Béret, qui propose notamment une gamme de vins non-alcoolisés et faibles en calories.

Pour attirer les consommateurs, différentes entreprises proposent ainsi de plus en plus d'options de qualité, aux cépages "soigneusement sélectionnés" et aux arômes subtils, loin du simple "jus de raisin", dit Dorothee Barth, directrice de marque pour la jeune pousse Moderato, spécialisée dans les vins sans ou avec peu d'alcool.

LIRE AUSSI

**Vin désalcoolisé : les dessous d'un succès surprenant**  
**Quel goût a le vin désalcoolisé ? On a dégusté !**

EN CE MOMENT :

## "Pas en concurrence avec les vins traditionnels"

Selon elle, "le boom" des vins "No/Low" est "vraiment arrivé ces six derniers mois", en raison notamment d'"un bond dans la qualité". "Ça a le goût du vin, l'odeur du vin... vous trinquez avec un bon verre de vin, vous faites quand même la fête, et ça accompagne un bon plat", affirme Dorothee Barth. Même constat du côté de Dominique Laporte pour qui les **vins sans alcool** permettent de "garder la même expérience et d'amener les gens dans cet univers" du No/Low.

Chez Moderato, pour la gamme peu alcoolisée (avec un pourcentage d'alcool inférieur à 0,5%), "que ce soit sur notre site en ligne ou dans les cafés-hôtels-restaurants, la demande explose", indique Dorothee Barth. Pour la cuvée sans alcool de la jeune pousse, "on est passé de 183 magasins en GMS (grandes et moyennes surfaces, ndlr) l'année dernière à plus de 800 en six mois", ajoute-t-elle.

Si certains puristes restent sceptiques face à ces nouveaux arrivants sur le marché, l'Allemand Marc Almert, élu meilleur sommelier du monde en 2019, estime que "ce mouvement est là pour durer". "Nous ne sommes pas en concurrence avec les vins traditionnels mais avec les autres boissons, et nous sommes à la recherche de qualité et de produits authentiques", a-t-il déclaré lors d'une conférence sur les vins à faible teneur en alcool ou sans alcool organisée dans le cadre du salon.

La transformation de vin en bouteilles sans ou avec peu d'alcool pourrait par ailleurs se présenter comme une opportunité pour les viticulteurs dans les régions en surproduction, selon Dorothee Barth.

(Avec AFP-