Par Florence Bal

LA DÉSALCOOLISATION
OU L'ART ET LA MANIÈRE D'ALLÉGER LE VIN

Autorisée depuis 2009, elle consiste à faire baisser le taux d'alcool dans le vin. Vins dilués pour les uns, plus agréables pour les autres, la pratique fait débat.

Proposer des vins légers en alcool mais tout aussi délicieux, sans plus aucun risque de mal de tête ou d'endormissement, telle est l'ambition de la désalcoolisation partielle des vins. Elle est autorisée depuis le 1er août 2009, dans la mesure où elle n'excède pas 2 % d'alcool. Elle est employée pour alléger le degré d'alcool, par exemple en passant de 14 à 13 %, de 13 à 12 %. Poussée à l'extrême, elle donne des breuvages très allégés à 9 ou 10 %, tels les vins courants d'antan. Quelques millions de bouteilles sont ainsi produites en France par quelques pionniers… ou traîtres selon les points de vue.

Pour ses promoteurs, le vin est plus agréable à boire, moins chaleureux, en gommant des teneurs excessives en alcool qui écrasent les autres constituants. L'opération permet d'aller plus loin dans la quête de la maturité phénolique des raisins sans craindre un degré d'alcool trop élevé, ou bien d'éviter de vendanger en sous-maturité pour préserver la fraîcheur. Ses détracteurs dénoncent en revanche des vins sans goût, voire dilués. Les chercheurs estiment que la désalcoolisation n'induit pas de différence significative à la dégustation tant qu'elle ne dépasse pas 3 %. Sceptique ? Il ne vous reste plus qu'à tester. À l'aveugle, bien sûr !

Le geste du vigneron

L'opération (ici au domaine La Colombette, dans l'Hérault) compte deux étapes, la veille de la mise en bouteilles. Une partie du vin est concentrée par osmose inverse, ici sur la photo. Le vin arrive dans l'appareil **(1)** qui extrait le mélange d'eau et d'alcool **(2)** des autres composants **(3)**. Ce mélange est distillé, ce qui sépare l'eau de l'alcool. L'eau est remiégrée au concentrat pour obtenir le vin désalcoolisé. Puis la fraction traitée est remiégrée à l'ensemble de la cuvée. Chaque cycle permet d'abaisser le taux d'alcool de 2 %.

L'avis de Vincent Pugibet
Domaine La Colombette (IGP Hérault), pionnier de la désalcoolisation.

« JE DÉFIE QUICONQUE DE DÉCELER À LA DÉGUSTATION UNE DÉSALCOOLISATION LÉGÈRE ET BIEN MENÉE »

« Il est impossible de déceler une désalcoolisation légère et bien menée, par exemple de 13 à 12 %, sauf à avoir le vin original en comparaison ou à être un dégustateur d'exception. L'opération n'a pas d'incidence sur la couleur. Elle accentue la perception des arômes, agréables ou pas, car ils sont moins masqués par l'alcool. Elle atténue cette sensation tactile qui donne de la chaleur en fin de bouche, voire un côté brûlant. Elle fait ressortir davantage d'acidité, atténue légèrement la sucrosité. Les vins sont plus frais, plus élégants, ils se boivent plus facilement. En revanche, s'ils ne sont pas de qualité, le résultat est affreux ! Le moindre défaut aromatique est démasqué, les rouges surextraits ont un côté tannique désagréable. Lorsque la désalcoolisation est poussée, jusqu'à 9 % par exemple, l'amateur peut trouver un côté dilué. C'est un autre équilibre, un autre référentiel auquel il doit s'habituer. »