



# Le vin désalcoolisé se rêve un avenir radieux

**VITICULTURE** Les ventes de vin chutent avec les changements de modes de consommation. Un viticulteur vaudois lance une gamme sans alcool pour bétonner la suite.

NICOLAS PINGUELY  
nicolas.pinguely@lematindimanche.ch

Des cuves en inox, des tonneaux de bois. Du vin. C'est dans le domaine familial à Lutry que s'active Maxime Dizerens, responsable de la cave J&M Dizerens. Le jeune homme est à cent à l'heure, discutant avec son œnologue tout en préparant des cartons de bouteilles pour une cliente passée à l'improviste. «Comment tu le trouves?» demande-t-il. On parle là d'un rosé mousseux désalcoolisé.

L'œnologue à l'accent grec semble plus ou moins satisfait. La question est sensible. Maxime Dizerens vient de lancer une gamme de trois vins sans alcool, rouge, blanc et rosé. Ce jeune vigneron n'est pas un inconnu dans le milieu viticole de Lavaux, lui qui écoule annuelle-

ment plus de 500'000 bouteilles de Dézaley, Diolinoir et autres Merlot.

Quels objectifs de ventes? «Aucun, je veux simplement faire bouger les lignes et montrer que l'on peut faire autre chose pour soutenir la viticulture», assure-t-il. D'ici à dix ans, le vin désalcoolisé pourrait représenter jusqu'à 10% de ses ventes. Cela fait deux ans que Maxime Dizerens réfléchit à lancer des flacons désalcoolisés. Pour lancer son projet, il s'est associé à deux Valaisans: Jean-Daniel Varone, un inventeur passionné, et l'œnologue Alexandre Moren, patron d'Oeno-Tech, à Vétroz. «Je leur fournis le vin avec alcool et eux le désalcoolisent selon un procédé qu'ils ont développé à l'intérieur et qui permet de préserver une bonne qualité.»

#### 5000 bouteilles pour tester

Depuis le début du mois de décembre, le vigneron commercialise ses 5000 premières bouteilles. «Un ballon d'essai, dit-il. Tout se vend rapidement sur notre site et par le biais de revendeurs.» Le trentenaire a de la suite dans les idées. «La grande distribution paraît très intéressée», glisse celui qui a fait des études d'économie avant de reprendre le domaine familial.

Les ventes de vin désalcoolisé restent encore confidentielles en Suisse. «Sur les

quelque 700 références que nous proposons, seule une douzaine sont des bouteilles sans alcool», illustre Bertrand Berthoud, directeur de la Petite Cave du Chablais, à Collombey (VS) et Villeneuve (VD). Ce sont plutôt les gins, vermouths, rhums et autres bières désalcoolisées qui s'écoulent majoritairement, notamment avec le «dry January».

Mais la tendance serait sur le point de s'inverser pour le vin. «Les vins désalcoolisés vont cartonner», soutient-il. Un gros exportateur français lui a confié s'attendre à ce qu'ils représentent 10% de ses ventes d'ici à quelques années. En clair, un objectif similaire à celui du jeune Vaudois.

Pour survivre, les vigneronnes doivent se réinventer. Car la viticulture est en difficulté. «Il y a une baisse chronique de la consommation de vin en Suisse», confie Maxime Dizerens. Les chiffres publiés par la Confédération sont éloquentes: la consommation de vin, presque 236 millions de litres au total, a reculé de 0,5% l'année dernière. Et le plongeon dépasse désormais les 25% dans le pays par rapport au début des années 2000. Un phénomène, de plus, mondial. La pratique du sport l'explique en partie, selon le jeune vigneron. «L'évolution du nombre de caves est inverse à celle des fitness», observe-t-il. Et ces derniers connaissent



«Je veux faire bouger les lignes et montrer que l'on peut faire autre chose pour soutenir la viticulture.»

Maxime Dizerens, viticulteur

un vif succès. «Je vois parfois une vingtaine de personnes s'entraîner à 6 h 30 du matin près de chez moi, souvent des trentenaires, une pratique qui n'est pas compatible avec la consommation d'alcool le soir.»

La voiture pousse aussi les gens à freiner un peu sur la bouteille. Les médecins sont aussi plus strictes qu'auparavant avec leurs patients âgés. «Avant, les gens en EMS buvaient facilement un verre le soir, aujourd'hui le monde médical a tendance à leur dire d'arrêter toute consommation.» La jeunesse semble également plus calme que par le passé. «Il y a un désamour des jeunes par rapport à l'alcool», avance Maxime Dizerens. Bref, les raisons à ce renoncement sont multiples. Et pousse les acteurs du marché à s'adapter.

#### LVMH s'y est mis

Le vin désalcoolisé commence ainsi à se faire connaître. «Des gens avec des moyens, des connaisseurs du marché ont senti la tendance», relève Maxime Dizerens. LVMH, propriétaire de Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Hennessy ou Château d'Yquem, s'est par exemple lancé dans la course. Avec sa filiale Moët Hennessy, le géant du luxe vient de prendre une participation d'environ 30% dans French Bloom, marque de vins effervescents sans alcool. Les consommateurs se mettent à mordre à l'hameçon. «Les vins sans alcool sont de plus en plus appréciés par notre clientèle, estime Caspar Frey, porte-parole de Coop. La demande a fortement augmenté ces dernières années et notre assortiment n'a cessé de s'élargir, avec des marques connues comme Freixenet, Torres et Mauler.»

Tout n'est pas rose pour autant. Car la qualité d'un vin souffre beaucoup lorsqu'on le désalcoolise. «L'alcool lui donne sa structure et dope ses arômes», rappelle Maxime Dizerens, qui estime qu'il est difficile d'obtenir quelque chose de bon avec les moyens actuels, «lorsque l'on va en dessous de 4 degrés d'alcool». Dès lors, la qualité devrait être privilégiée pour produire un vin ne provoquant pas d'ivresse. «Un rouge passé en barrique, qui serait délicieux sous sa variante alcoolisée, donnerait un vin correct sans alcool, ni plus ni moins», illustre le jeune homme.

Des progrès ont cependant été réalisés ces dernières années. «Les gens sont enchantés par certains mousseux de type Prosecco désalcoolisés», affirme Bertrand Berthoud. Les récentes améliorations sont sensibles. «On arrive aujourd'hui à quelque chose qui ressemble à du vin et qui peut donner le change», poursuit-il. L'avenir dira si les cuvées sans alcool arriveront à satisfaire les œnologues.

Le vigneron vaudois Maxime Dizerens estime que les vins désalcoolisés pourraient représenter 10% de ses ventes d'ici à une dizaine d'années.

Yvain Genevay

## «Le marché est là, mais pas le produit»



BRIGITTE TURIN  
Experte en crus suisses

#### Que pensez-vous du vin désalcoolisé?

Ce type de vin a de l'avenir auprès des gens qui ne boivent pas d'alcool et souhaitent néanmoins pouvoir trinquer. Et ils sont de plus en plus nombreux, que ce soit pour des raisons culturelles, notamment religieuses, de choix personnel ou parce que souffrant d'une allergie à l'alcool ou de maladie. Dans les pays riches, les jeunes boivent d'ailleurs moins que par le passé. J'observe aussi que la bière sans alcool est un segment en croissance, tout comme celui des cocktails à base de gin ou d'autres alcools forts désalcoolisés. Ces signes ne trompent pas. Pour le vin, je

dirais que le marché est là, mais pas le produit.

#### Le vin sans alcool n'est-il pas bon?

En termes de saveur, c'est plus compliqué pour le vin que pour la bière, qui est aujourd'hui très bonne sans alcool. Avec le vin désalcoolisé, on a encore souvent l'impression de boire un sirop au goût de raisin. Lorsque vous le dégustez, le nez reste le même, les senteurs sont les mêmes. Mais en bouche, c'est l'amertume des rafles (ndlr: charpente d'une grappe de raisins) qui ressort. C'est un peu comme manger de la viande sans viande, c'est déstabilisant. Car on a un schéma intellectuel et on essaie de l'appliquer à un vin sans alcool. Alors on est forcément déçu.

#### Cela peut-il être amélioré?

C'est dans ce but que la Haute École de viticulture de Changins travaille sur le vin désalcoolisé. Des études sont réalisées pour en améliorer la qualité. On y a récemment dégusté un sauvignon blanc, où l'on retrouvait bien les notes du cépage. Mais ce n'était pas le cas pour les vins rouges.