



Cuisine & des Tendances

SELECTION « VINS » NO-LOW. BOUTEILLES DU WE

Posté par Christophe Hamieau | Mar 22, 2024 | Cave | 0 🗨️ | ★★★★★

L'agitation autour du Dry January étant désormais suffisamment loin, intéressons nous à une offre qui ne peut se contenter d'être dans le buzz et donc ultra saisonnière, les « vins » no-low.

Oublions cette mode que nous refusons, celle du Dry January ou du Défi de Janvier, puisque nous préconisons depuis toujours une consommation modérée et raisonnée de boissons alcoolisées tout au long de l'année. La santé ne saurait se concentrer sur un seul mois de l'année !

Ceci étant dit, faisons un point sur la législation concernant le vin. En effet on nous parle souvent de « vin sans alcool », ce qui est en soit devrait être impossible !

Pour cela commençons par rappeler ce qu'est un vin. En France ne peut être désigné comme vin, depuis la loi Griffe du 14 août 1899 (oui cela ne date pas d'hier !), que « le produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ».

Et selon la définition de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), le vin c'est « exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais foulé ou non ou du moût de raisin. Son titre alcoométrique acquis ne peut être inférieur à 8,5 % vol. »

Pourtant la mention « vin désalcoolisé » a été autorisée par une réglementation européenne (Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021) pour les vins sans indication géographique affichant un taux inférieur à 0,5% vol.

De son côté la France, par la voix de la DGCCRF a décidé que ne peuvent porter les mentions « vin sans alcool », « sans alcool », ou « 0,0% » les boissons titrant entre 0,5 et 0,1%, puisque si minime soit-elle, la teneur en alcool n'est pas nulle...

Par contre la mention « vin partiellement désalcoolisée » peut être attribuée aux produits dont le degré est compris entre 0,5 à 8,5. De fait tous les vins (donc des produits originellement obtenus par fermentation de raisin et titrant au moins 8,5%...) peuvent être partiellement désalcoolisés, seuls les syndicats d'appellation sont à même de juger et, dans la majorité des cas, décider de d'adapter leur cahier des charges pour produire ce type de « vins » ...

Pour être le plus complet possible, ajoutons que la désalcoolisation ne peut être réalisée que selon 3 techniques: désalcoolisation membranaires (ou osmose inverse), désalcoolisation par distillation et désalcoolisation par évaporation sous vide partielle.

Enfin les vins totalement ou partiellement désalcoolisés doivent mentionner une date de durabilité minimale (date garantissant la qualité du produit d'origine).

Maintenant que tout le monde voit flou et s'est en prime offert une bonne migraine sans avoir bu la moindre goutte de vin (du vrai !) voici quelques références que nous avons eu récemment la possibilité de déguster et nos impressions.

Comme par exemple la gamme de boissons à base de vin désalcoolisé proposée par Bordeaux Families, sous la dénomination Sauv'Terre 0.0%.

Le blanc offre une belle aromatique sur le fruit, équilibré par une certaine vivacité. Testé à l'apéritif il peut aussi s'associer à un poisson. Le rosé s'inscrit lui aussi sur une belle trame fruitée dans une bouche assez ample et une finale assez acidulée. A l'apéritif et pourquoi pas à table avec des plats épicés, des gambas à la plancha. Le rouge quant à lui propose une bouche sur les fruits rouges et noirs, avec une certaine ampleur. Pour un consommateur de vin rouge il y aura indéniablement un manque de structure. Tous ces vins se boivent frais, même le rouge, et après avoir bien laissé le verre s'aérer. Prix de 8,15 euros pour les trois couleurs.

Chez Louis Vallon nous avons dégusté L'Instant de Louis Vallon – Vin de France – Sans Alcool en blanc (existe aussi en rosé). Il s'agit là d'un effervescent à la bulle assez vive et sur une note bien fruitée (pêche blanche, poire) et une certaine acidité pour l'équilibre. A l'apéritif. 10,25 euros.

Ces cuvées Bordeaux Families désalcoolisées par distillation sous vide sont à retrouver sur la boutique en ligne de la maison ainsi que dans les trois boutiques de la région : Sauveterre-de-Guyenne, Espiet et Génissac.

Toujours sur Bordeaux nous avons eu la possibilité de découvrir, lors du dernier salon Wine Paris, la cuvée La Jalousie Sans Alcool des vignobles Jalousie Beaulieu. Cette boisson à base de vin 100% Merlot désalcoolisé (désalcoolisation sous vide à faible température pour conserver la structure du vin et les arômes). Là encore beaucoup de fruits rouges dans une bouche très (trop ?) souple.

Bordelais encore, Le Prince Oscar est quant à lui issu d'un vin 80 % Merlot, 15% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon, en Montagne – Saint-Emilion, produit par le Château Clos de Bouïard. La désalcoolisation est faite à froid sous vide, en un seul passage à travers une membrane. A la base une commande du club de foot Paris Saint Germain, les bouteilles restantes ont été mise en vente. La bouche est souple, les fruits rouges s'imposent avec beaucoup (trop ?) de gourmandises mais de jolies notes épicées en finale équilibre un peu l'ensemble. 25 euros.

Chez Berticot la gamme No Limit, se décline en blanc sec, en rouge et en effervescent (non testé), tous les trois sans alcool.

Le Blanc Sec ne cache pas ses origines 100% Sauvignon et offre une bouche assez vive et bien aromatique sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Pour un apéritif ou accompagner un poisson. 8,65 euros.

Le Rouge est issu d'un vin assemblage de Merlot et Cabernet Franc. Le fruit est bien présent, visiblement travaillé pour éviter trop de sucre et apporter un peu (pas assez toutefois) de structure. A l'apéritif avec de la charcuterie ou des fromages doux. 7,35 euros.

L'un des précurseurs dans le « sans alcool » est incontestablement Moderato. L'entreprise créée par deux copains, dont un venant d'une famille de viticulteurs et distillateurs de Cognac, désalcoolise par la technique de la distillation sous vide à basse température. Deux gammes sont proposées.

Une baptisée Cuvée Révolutionnaire qui produit des « vins » plus gastronomiques, en blanc, en rosé et en rouge.

Le blanc issu d'un vin 100% Colombard offre un bel équilibre entre le fruité gourmand et une belle fraîcheur acidulée sur les agrumes. 14,90 euros.

Le rosé est issu quant à lui d'un assemblage de Merlot et de Gros Manseng. Il offre une bouche assez ample, du joli fruit. 14,90 euros.

Le rouge issu d'un vin en assemblage de Merlot et Tannat offre une bouche assez ronde avec du fruit mais pas totalement dénuée de structure. 14,90 euros.

Le Pétillant est lui issu d'un blanc de noir, en 100% merlot de la région de Bordeaux, qui offre une certaine rondeur, du fruit et de la fraîcheur avec de fines bulles et de jolies notes acidulées. 16,90 euros.

L'autre gamme est destinée notamment à la grande distribution, sous le nom de Cuvée Originale. Elle est déclinée en blanc (Sauvignon-Colombard), en rosé (Sauvignon-Colombard), en rouge (Cabernet-Merlot) et en pétillant (Colombard). 9,90 euros.

Enfin en région Loire, la start-up Divin, associée aux Vignobles Villebois, maison familiale spécialisée dans la production de Sauvignon Blanc, propose ses vins désalcoolisés ou à faible teneur en alcool.

Le petit dernier, Divin, Sauvignon Blanc, Vigneron est issu d'un vin blanc avec une partie élevée en cuve inox et une autre élevée en barrique pendant 10 mois. Cela avant de connaître une distillation sous vide associée à une technique de réintégration des arômes en fin de processus.

Dans son élégante bouteille bouchée à la cire, ce blanc sec offre une bouche ample avec des notes fruitées, une belle vivacité et une finale assez longue sur des notes délicatement boisées. Une cuvée qui passe à table, pour accompagner une salade de chèvre chaud ou un poisson. 16 euros.

