



Compte rendu soirée du 27 septembre 2024 : les vins désalcoolisés

16 participants

Premier dîner effectué dans une salle cosy et un service très convivial. Merci de l'accueil au Comptoir Marguery !

Le CEP se doit d'aller vers les tendances innovantes même si elles apparaissent, au départ, assez dissuasives. Nous avons ainsi exploré « les vins natures » de très bonne qualité mais très sensibles à l'oxydation même en cours de dégustation, « les vins orange » avec de vraies réussites comme celui de Marcel Deiss. Abordons maintenant les vins désalcoolisés puisque cette nouvelle coqueluche des médias fait un buzz terrible.

Merci à André Bossard qui nous a aidés à progresser dans ce domaine.

Quelques définitions :

Un vin est appelé « vin » s'il est issu de la fermentation alcoolique et si son Titre Alcoométrique Volumique (TAV) est compris entre 8,5 % et 15 % (règlement européen 1308/2013, annexe VII, partie 2)

Un vin désalcoolisé a un TAV < 0,5 %

Un vin partiellement désalcoolisé voit son TAV compris entre 0,5 % et 8,5 %

Un vin est sans alcool ou '0,0 % vol.' si son TAV est < 0,1 % vol.

- Bio si vin de départ bio
- Pas d'AOC pour les vins désalcoolisés
- Additifs des vins autorisés comme pour les vins classiques
- Ingrédients et valeur nutritionnelle figurent sur l'étiquette comme pour les vins depuis le 08/12/23
- Indication durabilité minimale DDM (ex DLUO) si Titre Alcoométrique Volumique < 10%

Jusque maintenant, la France ne disposait pas d'usine de désalcoolisation. Un site industriel va ouvrir à Vic Fezensac dans le sud-ouest, proche de l'Armagnac et du Madiran.

La clientèle est très ciblée sur la tranche d'âge 25-30 ans et les femmes enceintes. Il faut reconnaître qu'un pétillant sans alcool est probablement meilleur qu'un PERRIER ! Dans ce contexte, n'hésitez pas à choisir le chenin de la maison Bécot. Pour les jeunes d'âge 25-30 ans, le problème est sûrement plus complexe puisqu'on observe une augmentation constante et inquiétante de la prise d'antidépresseurs. Personnellement et vous partagerez sûrement ce principe : le vin est un excellent antidépresseur pour ceux qui savent en profiter, c'est-à-dire : choisir du bon vin et ne pas dépasser la dose prescrite.

Il est temps de mener la croisade contre les pisse-froid qui ont juste ciblé le risque accru sur quelques cancers sans prendre en compte la santé globale. Que ceux-ci nous expliquent pourquoi les bourguignons et les bordelais ont une excellente longévité.

Bulles de sarment de la maison Bécât

Chenin 100% pour ce vin de Loire.



Pas de défaut, très sur la pomme, très léger et persistance médiocre. Le final est marqué par l'acidité de la bulle !

Et voici la communication de cette maison telle qu'on peut la lire sur leur site. Tout du vocabulaire du vin pour un produit très différent

Nous retrouvons la **représentation typique du Chenin**. Le tuffeau permet au Chenin de pleinement s'exprimer grâce à une bonne régulation de l'**apport en eau et en minéraux**. Le silex en surface permet d'emmagasinier de la chaleur le jour et de la restituer la nuit.

Ses bulles délicates apportent **rondeur et longueur** en bouche. Elles sont également de véritables **dynamiseurs de goût** et permettent de renforcer l'expression locale du cépage. Avec des notes de **pomme, de poire et de pêche**, c'est un vin singulier d'effervescence.

CYPHER by Brau

Vin d'Occitanie. Cépages Roussane et Colombard.

En bouche sur la pêche et la pomme granny. Final très court sur des notes d'arômes artificiels (bonbons de bas de gamme) ou au mieux pour certains fruits de la passion.



Du plaisir sans culpabilité et éco-responsable.

Face à cette communication, je revendique que le plaisir n'est pas source de culpabilité sauf dans quelques sociétés religieuses. L'éco-responsabilité n'est pas de boire dans son lit, un vin sans alcool seul devant son nounours. Complètement régressif !

- C'est plein de pep's, frais et fruité, désalcolisé à 100%.
- C'est léger : 0% d'alcool et 12 Kcal pour 100ml.
- C'est cohérent avec nos valeurs : Nos raisins et vins sont issus de l'agriculture biologique, les étiquettes et cartons recyclés et les encres végétales.

BORN TO BE FREE Domaine de la Colombette

Vin rosé à base de grenache élaboré près de Béziers

Nez effacé, plutôt sur le fruit rouge pour un vin très très léger.



Depuis la fin du XIXe siècle, quatre générations successives ont perpétué la tradition vigneronne au sein du Domaine La Colombette. Forte d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé, la famille Pugibet place au cœur de son travail l'élaboration de "Grands Vins" dont la faible teneur en alcool permet de révéler des saveurs oubliées. Ce savoir-faire et les aspirations innovantes de François et Vincent Pugibet nous offrent aujourd'hui ce vin rosé sans alcool.

Pour ce vin rosé désalcoolisé, la réussite a été de conserver le goût du vin pour que tous puissent avoir le plaisir de déguster cette cuvée en toute convivialité.

Prince Oscar Château Clos de Boüard, à Montagne-Saint-Émilion

La propriétaire, Coralie de Boüard est de la famille qui détient des grands crus et en particulier le fameux Château Angelus. Si le château l'Angelus se vend bien, ce n'est pas le cas de celui de Montagne St Emilion et il a fallu se diversifier. La communication de ce cru est dithyrambique et à en croire les médias, ce produit est une locomotive pour les vins désalcoolisés.





Descriptif gustatif de Prince Oscar 2022 :

Au nez, nous notons des arômes de fraises et de prunes légèrement cuites.
En bouche, belle longueur et une attaque souple sur des fruits rouges, beaucoup de gourmandises et de sucrosité. Finale épicée.
 Ce vin est 80 % Merlot, 15% de Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon, issu d'un terroir argilo-calcaire d'un âge moyen de 40 ans, proche de Saint-Emilion, issu de la sélection de notre vin Château Clos de Boüard.
 La dés alcoolisation s'effectue à froid sous vide, en un seul passage à travers une membrane pour garder l'éclat du fruit.

Descriptif gustatif Le point 2024

La trame bordelaise est nette : belle couleur violacée,
Arômes séduisants de fruits rouges et de poivron,
La bouche dérape sur des tanins qui emplissent et râpent tout, avec des notes terreuses et végétales qui ne donnent pas envie d'y revenir.
Déception face aux promesses extérieures d'une belle bouteille loin d'être donnée.
 Produit en Allemagne.

En pratique, la communication sur les vins désalcoolisés repose surtout sur une assimilation des traditions de la vigne française : la famille et ses générations de vignerons, ses terroirs, et son savoir faire. De fait, le procédé de désalcoolisation a dépouillé ces vins de tout ce qui fait leur complexité, leur rondeur et leurs tanins. Il reste des arômes de fruits liés à l'ajout de moût de raisin et quelques arômes mal identifiés pour des vins très courts.

Tout ça n'est pas suffisant et n'en fait même un succédané sauf pour le vin effervescent qui pourra satisfaire les femmes enceintes et les pratiquants musulmans pas trop regardant car il persiste 0,5° d'alcool. N'oublions pas aussi les bobos et leurs « dignes » successeurs les street-bourgeois qui surfent sur tout ce qui est neuf et disruptif, même si le sacrilège n'est pas exclu.

Dernier point : vaut-il mieux boire un coca, un fanta ou un vin désalcoolisé ? On ne peut recommander les deux premiers breuvages dans la mesure où ils contiennent des substances addictives qui activent le circuit de la récompense. Pour partir vers les vins désalcoolisés, il faudrait un gain qualitatif majeur et pourquoi ne pas faire confiance au génie français ! Pour sûr que nous ne lâcherons pas l'affaire. En attendant, reprenons le cours habituel des choses.

Finalement, merci aux adhérents qui ont écouté le topo et testé ces vins avec application. Une conduite exemplaire ; Bravo !

REPAS :

Nous avons été accueillis de façon très conviviale dans une petite salle à côté du restaurant. Nous étions dans des conditions idéales : une première salle pour la projection et la dégustation des vins désalcoolisés et une deuxième salle où il restait encore un peu de place.

Merci au patron de nous avoir fait d'excellentes conditions financières et merci aux deux serveurs (en fait un serveur et une serveuse) qui se sont démenés pour assurer une prestation de qualité

Entrée : mille-feuille tiède d'aubergines grillées à la ricotta, vinaigrette aux fruits secs

Plat : suprême de volaille fermière à la crème de morilles, écrasée de pomme de terre

Dessert : clafoutis aux pommes rouges

Sur l'entrée un Lirac blanc de la maison Brunel. La famille Brunel possède une propriété depuis les années 1670 à Châteauneuf du Pape. C'est le haut du panier sans esclandre et sans prix qui montent qui descendent ! Alors que cette adresse est connue de plusieurs membres du CEP, nous ne lui avons jamais rendu visite. Depuis 2007, ils ont choisi d'étendre leur gamme en allant vinifier sur le territoire de Lirac sur la rive droite du Rhône. Cette AOC est largement sous-estimée alors qu'elle produit d'excellent vins racés, marqués par la pureté et le terroir : la devise est La tête au soleil et les pieds dans l'eau !

Château St-Roch, Lirac Blanc, cuvée confidentielle 2022

Monocépage clairette sur des parcelles bien exposées et des vignes très anciennes.

Vendanges manuelles en caissettes, la fermentation se déroule en barriques de 225 et 350 litres. Elevage sur lies avec bâtonnage régulier.

Bouquet splendide se prolongeant par une bouche éclatante, dominée par des arômes floraux. Belle persistance en bouche. Il a bien accompagné l'entrée avec sa vinaigrette légère aux fruits secs.

Château St-Roch, Lirac rouge, cuvée confidentielle 2022

Grenache, Syrah, Mourvèdre, l'expression pure et simple de son appellation.

Terroir complexe associant les galets roulés, les calcaires à galets blancs et les sols bruns pour la finesse.

Vendanges manuelles en caissettes et tri rigoureux et éraflage complet.

Elevage en barriques de chêne français ayant contenu 1 ou 2 vins.

En bouche ce vin est dominé par le fruit rouge mais la texture est ample avec des notes réglissées.

Vouvray doux de chez Champion

Qui n'est pas tombé amoureux des vins de M. Champion ?

Voilà du Vouvray pur chenin à des degrés de sucrosité variables selon le millésime et la période de la vendange.

RESERVE Doux 2018 Coup de Cœur 3* guide Hachette 2022.

Ceci est un grand vin de Vouvray alliant une très belle expression et du cépage et du terroir. Cette minéralité donne de la tension à ce vin riche en arômes fruités. Quelle alliance avec la pomme rouge !