

PASSION RHUM

DOSSIER #5

Vins, Bières
& Spiritueux sans alcool

"NO-LOW" Le Désenchantement Maîtrisé

Analyse Technique,
Industrielle et Réglementaire
Alternatives



DOSSIER #5

"NO-LOW"

Vins, bières & spiritueux sans alcool
ou à faible teneur en alcool

LE DESENCHANTEMENT MAITRISE



CHAPITRE #1 *Préambule*





Préambule

Alors entendons nous bien dès le départ ! Ce dossier n'a nullement pour but de proner les vins et spiritueux car nous en sommes tous conscients : **l'abus et l'excès d'alcool (comme tant d'autres choses) nuit à la santé** et une boisson alcoolisée doit avant tout **s'apprécier, se savourer et se déguster** pour en puiser tout le savoir-faire et la passion de femmes et d'hommes qui se cachent derrière.

Mais il est tout à fait compréhensible et respectable également que certaines personnes n'aiment pas les boissons alcoolisées ou ai fait le choix temporairement ou définitivement de ne plus en consommer.

Certaines marques et industriels l'ont bien compris et ont décidé de proposer depuis maintenant 2 ou 3 ans la mode du **no-low sous forme de vins, bières sans alcool (ou très faiblement alcoolisés) et de spiritueux sans alcool**. Cette proposition bien pensante en tant que telle cache bien malheureusement **une promesse tronquée, contre nature et environnementalement à l'opposé de la tendance actuelle**.

Et ce dossier sur lequel je travaille depuis maintenant un petit bout de temps va tenter de vous le démontrer en se basant sur des exemples concrets.

Suite à ces recherches et découvertes dont je vais vous faire part, je me suis posé la question suivante : *"c'est bien Jef, mais si cette proposition no-low (sous la forme de vins et de spiritueux sans alcool ou à faible teneur en alcool) ne correspondant pas à tes valeurs existe-t-il un no-low acceptable et que tu pourrais proposer à tes Clients ?"* Et bien oui ! Car si vous regarder la définition exacte du no-low il s'agit de boissons sans alcool ou à très faible teneur en alcool et dans le mot "boisson" il n'y a pas que le vin ou les spiritueux. Et c'est alors que le hasard m'a fait rentrer, début 2026, dans une toute petite boutique à côté de chez moi et que de discussions en discussions, de rencontres en rencontres **j'ai découvert tout un monde incroyable de boissons fort méconnues du grand public et qui respectent et surtout s'inspire de la nature : en utilisant des ingrédients 100% naturels et en se basant sur des techniques respectueuses et nspirées de la nature : fermentation, infusion, etc...** Ces produits locaux et artisanaux, je vous les ferai découvrir dans une toute nouvelle rubrique début Mars.

Mais revenons à nos moutons et je vous invite de partir à la découverte des vins, bières et spiritueux sans alcool et vous conter une histoire d'un désenchantement maîtrisé.



Quelle belle idée de départ presque magique !

Proposer sur le marché international des vins et champagnes sans alcools ou à faible teneur en alcool...encore mieux et plus audacieux des spiritueux (rhums, gins, etc...) sans aucune trace d'alcool !

Je vous rassure la magie et la promesse s'arrête ici car, déjà, dès le départ il y a un truc qui ne fonctionne pas...pourquoi ?

Par ce que vouloir **recréer artificiellement** un produit comme le vin, le champagne, le rhum ou encore le gin en espérant que les gens en retireront le même plaisir est une **utopie** et ce pour une raison fort simple : **l'alcool est la colonne vertébrale de tous ces produits. Il assure la cohérence et l'équilibre de tous les éléments qui les composent. Sans alcool, le meilleur des vins devient une boisson acide et âpre, les spiritueux des tisanes de piètre qualité.**

Mais nous savons toutes et tous que l'ingéniosité de certains industriels est sans limite et qu'user des techniques aussi couteuses soient-elles pour nous faire miroiter monts et merveilles ne leur fait nullement peur ! Mais à quel prix ?

Et oui il existe effectivement des procédés pour tenter de s'approcher du produit original. Il en existe CINQ exactement !

Vins, champagnes, bières sans alcool ou à faible teneur en alcool

- 1** Maîtrise de la fermentation
- 2** La distillation sous vide
- 3** L'osmose
- 4** La colonne à cônes tournants

Procédés très complexes nécessitant des investissements conséquents (et donc accessibles uniquement à certains industriels) et une consommation d'énergie fort peu écologique

Spiritueux sans alcool

- 5** Tenter de recréer l'original avec un mélange d'arômes, de sucre et d'épices

Lors de ces techniques de suppression totale ou partielle de l'alcool, une partie des arômes originellement présents dans les vins, champagnes et spiritueux et qui en font toute la spécificité sont retirés...

Pourquoi ? Parce que les molécules qui les composent sont intimement et structurellement liés à l'alcool.

Il va donc falloir pour l'industriel redoubler d'ingéniosité pour recréer une partie de ces arômes perdus.

Et qu'en est il de la restauration du **"burn"** perdu par le processus de désalcoolisation ? Vous savez cette perception de l'alcool par nos papilles qui contribuent grandement à l'épanouissement et la prolongation des arômes en bouche. Et bien encore une fois, l'industriel va avoir recours pour recréer superficiellement cela à l'adjonction de substances dites "irritantes" telles que des extraits de piment, de poivre ou encore à l'ajout d'acide citrique.

Mais Dame Nature n'a pas dit son dernier mot car au final va se poser la question de la **conservation**...et oui l'alcool est un conservateur naturel qui dans le cas des spiritueux par exemple ne nécessite aucune adjonction de produits complémentaires. Mais du coût qu'en est il si l'on supprime l'alcool ? Et bien on va rajouter le plus souvent des conservateurs chimiques dont l'effet néfaste sur la santé laisse à désirer.

Mais au delà de tout cela, il faut se poser une question fondamentale quasi philosophique : **pourquoi vouloir "destructurer" des vins et spiritueux qui ont nécessité des décennies de savoir-faire, de patience, d'observation, de découvertes avec comme modèle la nature de la part de femmes et d'hommes passionnés et passionnants ?** Des vins et spiritueux, véritables symboles de l'histoire d'un pays, d'une région, une fierté passée entre les mains de plusieurs générations. Ils sont le fruit de siècles de perfectionnements et d'apprentissages, menés par des artisans inspirés ayant accumulé un savoir-faire unique à force de temps et de respect de la nature.

Quel est donc au final l'intérêt de "détruire" ce fabuleux, infiniment précieux et délicat équilibre pour en tirer après moult opérations contre nature un pâle ersatz, faisant disparaître d'un revers de main tout le savoir-faire et le temps qu'il a fallu pour l'élaborer ?

Dans le **CHAPITRE #2**, nous étudierons ensemble les techniques de fabrication des vins et champagnes sans alcool ou à faible teneur en alcool...

A très vite !

