vinetur

À Zorneding, une entreprise met au point un procédé breveté pour restituer les arômes du vin après désalcoolisation

Un procédé associant chauffage sous vide et filtration récupère les arômes du vin après désalcoolisation, un enjeu majeur sur un marché en hausse de 44 %

mardi 10 novembre 2026



Une entreprise de Zorneding, près de Munich, a mis au point un procédé breveté destiné à résoudre l'un des principaux problèmes du vin sans alcool : retirer l'alcool sans éliminer une grande partie des arômes et de la texture du vin.

La bière sans alcool est déjà courante en Allemagne et sur de nombreux autres marchés. Le vin sans alcool a progressé plus lentement, notamment parce que nombre de ses principaux composés aromatiques sont étroitement liés à l'alcool. Lorsque l'éthanol est retiré, une grande partie de ce qui donne au vin son nez, son corps et sa longueur en bouche peut disparaître avec lui.

Le procédé de l'entreprise de Zorneding commence par un chauffage doux sous vide, qui sépare l'éthanol du reste du vin à une température plus basse qu'avec un procédé classique. Cette première étape produit un vin de base désalcoolisé et une fraction distincte contenant de l'alcool, dans laquelle reste concentrée une grande partie des composés aromatiques. L'entreprise indique avoir consacré une dizaine d'années à perfectionner l'étape suivante : un système de filtration en phase solide qui extrait les arômes de l'éthanol afin de pouvoir les réintroduire dans le vin sans alcool.

Cette distinction est importante au regard de la législation vitivinicole allemande. Les producteurs ne peuvent pas simplement ajouter des arômes extérieurs tout en continuant à commercialiser leur produit sous l'appellation de vin. Le procédé de l'entreprise vise à préserver et à réintroduire les composés aromatiques propres au vin, plutôt qu'à ajouter des arômes étrangers. La composition exacte du filtre n'a pas été divulguée et reste un secret industriel.

L'entreprise propose aux domaines viticoles des essais à petite échelle pour déterminer si leurs vins se prêtent à la désalcoolisation. Selon BR24, une dizaine de litres de vin suffisent pour un test, facturé environ 750 euros. L'entreprise exploite également des installations utilisant le même système dans d'autres pays, tandis que son site de Zorneding permet aux producteurs d'évaluer la pertinence d'une gamme commerciale sans alcool pour leur portefeuille.

Le travail ne se limite pas au traitement mécanique. L'entreprise s'appuie également sur des analyses en laboratoire pour représenter les arômes sous forme de graphiques et de courbes, et indique collaborer à d'autres travaux de recherche dans ce domaine.

À terme, les producteurs pourraient ainsi choisir les cépages, les parcelles et les modes de production en tenant compte de la désalcoolisation, au lieu de considérer le retrait de l’alcool comme un ajustement final. Claudia Geyer, qui a contribué à la mise au point du procédé, a déclaré que cette approche pourrait permettre de retrouver dans le vin sans alcool l’origine du vin et le style propre du vigneron.

BR24 a décrit un essai pratique avec un vin blanc de Passerina vendu à l’origine environ 10 euros. Le sommelier Alexander Gottschalk, spécialiste du vin sans alcool et des alternatives effervescentes, a d’abord dégusté le vin désalcoolisé avant la récupération des arômes. Il l’a jugé léger et plutôt neutre, avec quelques notes épicées, mais peu intense et peu charpenté, presque aqueux. Dans la version où les arômes avaient été réintroduits, il a constaté une nette différence dès le premier nez : le vin lui a semblé plus expressif et davantage reconnaissable comme tel, avec plus d’ampleur en bouche et une finale plus longue.

Le point de vue de la restauration était plus nuancé, quoique globalement positif. Lea Hüttenhofer, du restaurant munichois Waltz, a déclaré à BR24 que les vins sans alcool s’étaient nettement améliorés ces dernières années, s’éloignant des produits qui ressemblaient à du jus de raisin doux et pétillant. Lors de l’essai avec le Passerina, elle a trouvé la version aux arômes réintroduits agréable et florale au nez, mais a estimé qu’elle manquait encore de profondeur et de persistance en bouche. Selon elle, le résultat était convaincant et supérieur à de nombreuses options sans alcool déjà présentes sur le marché, sans toutefois constituer une réponse aboutie.

Cette combinaison de promesses et de limites intervient alors que la demande de boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool continue de progresser. Selon l’Institut allemand du vin, les ventes de vin sans alcool dans le commerce de détail ont récemment augmenté de 44 %. La catégorie ne représente toutefois qu’environ 2 % du chiffre d’affaires total du vin. L’institut a indiqué qu’une entreprise sur trois parmi les 506 qu’il a interrogées proposait déjà des produits sans alcool.

Cette évolution est également liée aux changements d’habitudes de consommation des jeunes adultes. Selon des chiffres cités par BR24, la part des 18-25 ans en Allemagne qui boivent de l’alcool chaque semaine est passée de 44 % en 2011 à 25 % en 2025.

Cette tendance incite les producteurs à rechercher des produits répondant à la demande de modération sans renoncer pour autant à l'identité du vin.

En Bavière, la catégorie bénéficie déjà d'un soutien industriel. La coopérative viticole franconienne GWF a mis en service une installation de désalcoolisation et prévoit d'en ajouter une deuxième, qui utilisera elle aussi la technologie de Zorneding. Selon des spécialistes cités par BR24, le vin pourrait suivre une voie déjà empruntée par la bière. En Bavière, près de 10 % de la bière est désormais sans alcool, et les brasseries se sont appuyées sur ce segment pour compenser le recul d'autres ventes.

Pour les domaines viticoles, les restaurants et les autres acteurs des boissons, la perte des arômes a constitué l'un des principaux obstacles à l'émergence d'un vin sans alcool considéré comme une catégorie à part entière plutôt que comme un compromis. Si des procédés comme celui de Zorneding se révèlent fiables avec différents cépages et styles, ils pourraient aider les producteurs à proposer des vins sans alcool qui reflètent toujours le cépage, l'origine et le style de la maison, tout en offrant aux professionnels de la restauration davantage de possibilités pour composer des cartes différenciées à destination des consommateurs qui souhaitent boire du vin sans alcool.