vinetur

Des chercheurs de l’Université du Queensland étudient les arômes perdus lors de la désalcoolisation du vin blanc

Des chercheurs associent analyses chimiques et tests de dégustation pour réduire l’écart sensoriel entre vins NOLO et vins classiques

jeudi 12 novembre 2026



Des chercheurs de l’Université du Queensland ont indiqué jeudi 12 novembre qu’ils cherchaient à identifier les composés aromatiques qui disparaissent lors de la désalcoolisation du vin, afin que les vins blancs sans alcool ou à faible teneur en alcool aient une odeur et un goût plus proches de ceux des vins classiques.

Les travaux portent sur ce que les scientifiques décrivent comme un écart sensoriel net entre les vins sans alcool ou à faible teneur en alcool, dits NOLO, et les vins classiques. Selon l’équipe de recherche, les arômes constituent une part importante de cette différence et jouent un rôle central dans la perception de l’attrait d’un produit ou de sa ressemblance avec le vin.

Huanhuan Li, doctorante au Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, a expliqué que la réduction du degré d’alcool modifiait sensiblement le profil sensoriel d’un vin. L’équipe part de l’hypothèse que certains composés aromatiques volatils sont perdus ou altérés au cours du processus de désalcoolisation. Pour cerner ces changements, les chercheurs associent analyses chimiques et tests sensoriels.

Les tests auprès des consommateurs ont été menés avec des personnes qui boivent régulièrement du vin blanc, plutôt qu’avec des consommateurs occasionnels, car le projet nécessitait des participants connaissant l’odeur typique d’un vin blanc. Il leur a été demandé d’évaluer si l’ajout de composés identifiés grâce aux analyses chimiques rendait les vins NOLO plus proches du vin et si ces changements amélioraient aussi leur perception du fruité et leur appréciation globale.

Les chercheurs emploient le terme vinosité pour désigner cette qualité qui évoque le vin. Concrètement, il s’agit de mesurer dans quelle mesure l’arôme d’un produit sans alcool ou à faible teneur en alcool ressemble à celui d’un vin classique. Cet indicateur est important pour le projet, car les producteurs doivent non seulement retirer l’alcool, mais aussi préserver l’identité sensorielle que les consommateurs attendent du vin.

L’équipe a indiqué que le panel de consommateurs faisait le lien entre les travaux en laboratoire et les méthodes de production. Dans un premier temps, les analyses chimiques permettent d’identifier les composés aromatiques dont la concentration diminue ou qui disparaissent. Les consommateurs déterminent ensuite si leur réintroduction modifie effectivement la perception du vin. Enfin, les recherches portent

sur des stratégies de fermentation susceptibles de reconstituer ces arômes de manière plus naturelle.

Plutôt que de se contenter de réintroduire des composés aromatiques dans le vin fini, Li étudie la possibilité d'utiliser certaines levures non-Saccharomyces pour produire des arômes recherchés tout en générant moins d'éthanol. Les chercheurs examinent également si une seconde fermentation contrôlée pourrait servir de moyen naturel de rétablir les arômes dans les vins NOLO.

Cette approche dépasse le cadre d'un seul projet universitaire, car la préservation des arômes constitue l'un des principaux obstacles techniques pour les vins à teneur réduite en alcool. Si les producteurs parviennent à mieux préserver ou à rétablir les caractéristiques olfactives et gustatives qui définissent le vin, ils pourraient améliorer l'acceptation des consommateurs et aider un segment en forte croissance du secteur des boissons à rivaliser plus efficacement avec les vins traditionnels. La question est particulièrement d'actualité, alors que producteurs de vin, brasseurs et producteurs de spiritueux cherchent tous à répondre aux attentes des consommateurs qui veulent des options moins alcoolisées sans renoncer à l'expérience sensorielle associée aux produits classiques.

La professeure Heather Smyth, qui dirige les recherches, a déclaré que l'intérêt pour les vins sans alcool ou à faible teneur en alcool avait rapidement progressé ces dernières années. Elle a associé cette demande aux tendances liées à la santé et au bien-être, ainsi qu'à la volonté plus générale des consommateurs de modérer leur consommation d'alcool tout en trouvant des produits qui offrent les saveurs et les arômes des vins traditionnels.

Le projet est financé par Wine Australia et fait intervenir l'Australian Institute for Bioengineering and Nanotechnology. Il est mené au sein du Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, un institut de recherche de l'Université du Queensland créé avec le Department of Primary Industries, qui le soutient également.