

Projet VDLow : Produire des vins partiellement désalcoolisés en Val de Loire

F. Charrier

IFV pôle Val de Loire-Centre

frederic.charrier@vignevin.com

Contexte du projet

L'environnement réglementaire en matière de désalcoolisation des vins a récemment évolué. Soucieuse de soutenir le développement de produits moins alcoolisés, susceptibles d'être en phase avec les attentes de certains consommateurs et notamment les plus jeunes, l'Union Européenne (UE) dans son dernier acte de l'Organisation Commune des Marchés agricoles (OCM) précise les conditions de production des vins ayant fait l'objet d'un traitement de désalcoolisation totale ou partielle. Il apparaît en particulier que la porte est ouverte, sous certaines conditions, à la production de vins partiellement désalcoolisés dans le cadre des productions avec Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (IGP ou AOP).

L'UE s'appuie de fait sur les résolutions de l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) pour définir les différentes catégories de vins désalcoolisés, mais également les conditions de leur production. Notons qu'à ce jour la discussion est toujours en cours pour statuer sur les pratiques œnologiques autorisées pour chacune des catégories de vins, et tout particulièrement celle des vins totalement désalcoolisés (< 0,5 % vol).

Structurellement, trois catégories de vins sont ainsi identifiées en fonction du niveau de désalcoolisation :

- ➔ Les vins faisant l'objet d'une correction du titre alcoométrique volumique (TAV) final par désalcoolisation partielle limitée à -20% v/v : ces produits entrent dans le cadre réglementaire des vins « classiques », la désalcoolisation pratiquée dans ces conditions entrant dans le champ des pratiques œnologiques autorisées ;
- ➔ Les vins sans indication géographique, désalcoolisés (TAV < 0,5% vol) ou partiellement désalcoolisés (0,5 % vol < TAV > TAV mini zone viticole). La production de ces nouveaux vins est actuellement possible dans le respect du cadre réglementaire et pratiques œnologiques autorisées ;
- ➔ Les vins avec Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée partiellement désalcoolisés (0,5 % vol < TAV > TAV mini zone viticole). Si

l'environnement réglementaire ouvre la voie à de tels nouveaux produits, les produire suppose au préalable une modification des cahiers des charges auxquels ces vins sont rattachés. Une réflexion collective doit donc être menée par chacun des Organismes de Défenses des Appellations d'Origine Protégées (AOP) ou d'Indications Géographiques Protégées (IGP).

Aussi, la filière viticole, et notamment ligérienne, a été questionnée quant à sa vision de ce nouvel environnement réglementaire en matière de désalcoolisation des vins et des nouvelles opportunités qu'il offre.

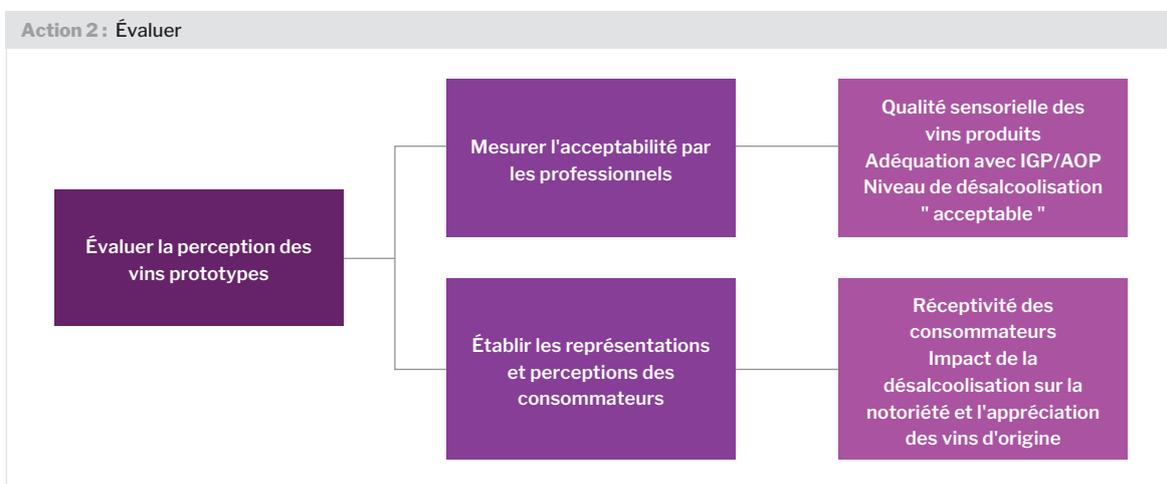
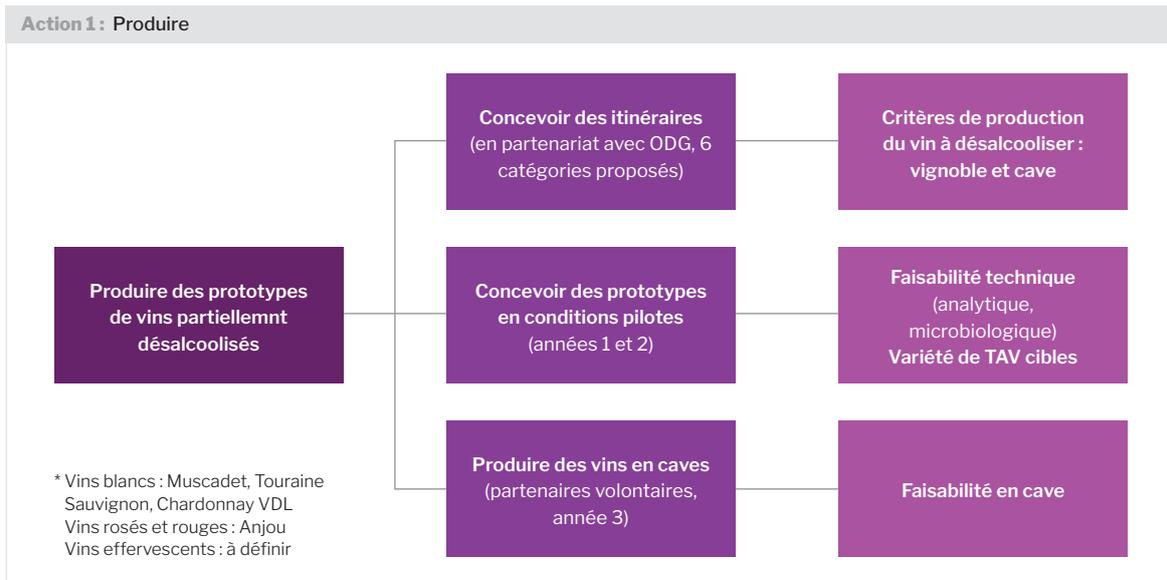
Le projet VDLow, soutenu financièrement par les Région Pays de Loire et Centre Val de Loire et Inter-Loire (Interprofession des vins de Loire) est conduit par l'Institut Français de la Vigne et du Vin, pôle Val de Loire Centre, de septembre 2024 à août 2027. Il cible la catégorie de vins partiellement désalcoolisés et vise à apporter aux instances de décisions concernées des éléments factuels (faisabilité technique, qualité sensorielle des produits, acceptabilité par les producteurs, ...) susceptibles d'éclairer une prise de position quant à l'ouverture ou pas de leur cahier des charges à ce type de vin.

Contenu du projet

En partenariat avec la filière viticole ligérienne, le projet consiste à tester à l'échelle pilote, puis le cas échéant en situation de cave, l'élaboration de tels vins partiellement désalcoolisés (moins de 8,5 % vol) : faisabilité technique dans le cadre des principales productions du Val de Loire, évaluation de l'acceptabilité et description sensorielle des vins produits par les producteurs, détermination de l'image véhiculée par les vins produits auprès des consommateurs. Les travaux porteront sur une variété de productions représentatives de la diversité du bassin viticole ligérien. Sans qu'elle ne soit exhaustive et limitative, voici la liste des vins pressentis : Chardonnay, Sauvignon et Melon B. pour les vins blancs, Grolleau N. pour les vins rosés, gamay et cabernet pour les vins rouges, chenin pour les vins effervescents.



Le projet comprend de deux actions principales dont le contenu est synthétisé dans les diagrammes suivants :



Les travaux d'élaboration des vins ont été engagés à l'occasion des vendanges 2024. Ils vont se poursuivre avec les opérations de désalcoolisation partielle, de sorte que les premiers vins soient disponibles pour dégustation à la fin du printemps 2025.