

Les Echos

Vin sans alcool : les Domaines Pierre Chavin s'attaquent au marché français

MARIE-JOSÉE COUGARD | Le 04/11 à 06:00



Le marché du vin sans alcool croît de 5 % par an depuis cinq ans. - Photo Pierre Zero

Le domaine du Languedoc veut s'imposer dans les linéaires de la grande distribution.

Vendre du vin sans alcool dans le pays du vin tient de la gageure. C'est pourtant le défi qu'entendent relever Mathilde Boulachin et Fabien Gross, une Champenoise et un Alsacien fondateurs des Domaines Pierre Chavin en Languedoc-Roussillon. Rouge, rosé, pétillant entre 6 et 8 euros pour les moins chers, à zéro degré d'alcool. La clientèle visée est celle qui ne peut pas ou ne veut pas boire d'alcool. Pour des questions de santé, de circonstance, de grossesse ou de religion. Une tendance très porteuse depuis cinq ans dotée d'une croissance de 5 % par an.

Les Pierre Zéro, Silhouette à la stévia (sucrant très peu calorique) et Gold Arabesque (pailleté d'or à 24 carats entre 55 et 65 euros) de Pierre Chavin ont obtenu une certification halal, qui leur a permis de se développer dans les pays musulmans. Mathilde Boulachin et Pierre Chavin étaient au Sial (Salon international de l'alimentation), à Villepinte, avec pour objectif de se faire connaître des cavistes, des restaurateurs et surtout des enseignes de la distribution, qui commercialisent les deux tiers des volumes de vin. A ce stade aucun contrat n'a été signé avec les enseignes « *mais les négociations sont en cours* ». Pas facile de trouver sa place dans le rayon vin quand on n'en a pas et d'affronter l'oeil critique de l'amateur.

Pourtant d'autres se sont lancés dans l'aventure il y a près de 30 ans, bien avant cette jeune entreprise de Béziers. Le groupe de Narbonne Uccoar (aujourd'hui Vinadeis), avec l'aide de l'Institut national de recherche agronomique (Inra), a créé et commercialisé Bonne Nouvelle, le premier vin sans alcool, en 1988. Celui-ci tient lieu de référence sur le marché national.

Procédé de désalcoolisation « très innovant »

Les Domaines Pierre Chavin se veulent différents. Mathilde Boulachin revendique un procédé de désalcoolisation « *très innovant* », qui préserve les arômes des cépages choisis : chardonnay, merlot, grenache, muscat... Le goût du vin sans les inconvénients de l'alcool. Ses vertus aussi. Les polyphénols, les vitamines et les minéraux. « *Nous visons le haut de gamme. Nos prix sont au moins deux fois supérieurs à ceux que l'on trouve aujourd'hui sur le marché en France. Les raisins sont cueillis tardivement pour avoir le plus de sucrosité possible.* » Ils sont issus du vignoble de 60 ha à Pézenas (Hérault) ou de propriétés voisines. A l'inverse de Vinadeis, qui fait 88 % de ses ventes sans alcool en France, les Domaines Pierre Chavin se sont d'abord attaqués à l'exportation. Au Canada, au Moyen-Orient, en Chine et en Asie du Sud-Est, en Finlande, en Allemagne. Ils ont réalisé un **chiffre d'affaires** de 11 millions d'euros, dont 20 % avec le sansalcool en 2016.

Marie-Josée Cougard, Les Echos