

Source :

<https://www.finedininglovers.fr/blog/les-indispensables/vin-sans-alcool-pierre-zero/>

Date de publication : 08.09.2016

TOUTES LES SAVEURS DU VIN SANS L'ALCOOL, C'EST POSSIBLE ?



En matière de vin, les Français sont ouverts à la découverte. Si les crus étrangers rencontrent de plus en plus en succès, un breuvage d'un autre genre pourrait bien faire tourner les têtes : Pierre Zero®, le **vin sans alcool** haut de gamme.

POURQUOI CRÉER UN VIN SANS ALCOOL ?

Ce vin sans alcool est né de la rencontre entre Mathilde Boulachin, fondatrice des *Domaines Pierre Chavin*, et Fabien Gross, œnologue créateur et fondateur de ce

même domaine. Ensemble, ils ont souhaité créer plusieurs crus destinés aux femmes enceintes, aux séniors, aux diabétiques, aux personnes sous traitement médicamenteux, de toutes religions ou simplement aux personnes ne souhaitant pas consommer d'alcool, tout en conservant les saveurs d'un bon verre de vin.

UN VIN SANS ALCOOL : COMMENT EST-CE POSSIBLE ?

Pour produire cette gamme innovante, les producteurs ont utilisé un « procédé à la fois traditionnel et complexe ».

« Les cépages sont sélectionnés en fonction de leurs propriétés aromatiques et les raisins, issus de vignobles du Sud de la France, sont récoltés de nuit pour exacerber fraîcheur et arômes. Les raisins sont ensuite pressés pour être conservés : une partie sous forme de jus de raisins frais et l'autre fermentés. La fermentation alcoolique permet à Pierre Zéro® d'obtenir toutes les richesses bénéfiques du vin comme les polyphénols, tannins, resvératrol, vitamines, minéraux et autres composés aux vertus nutritives et anti-oxydantes.

C'est une fois le vin élaboré que l'étape de désalcoolisation à lieu et afin de conserver toutes les saveurs et les arômes caractéristiques d'un bon vin, Pierre Zéro® suit un protocole de désalcoolisation précis nommé Spinning Cone Column, né en Californie. Cette méthode est la plus efficace pour la collecte et la préservation des composants volatils (arômes) d'un vin à basse température. Basée sur des procédés thermiques et distillation, elle permet d'élaborer une boisson sans alcool sans perte aromatique. »

Les curieux pourront donc faire leur choix parmi une gamme complète composée de 7 vins sans alcool :

- Pierre 0% Blanc, assemblage de cépages blancs Chardonnay et Muscat ;
- Pierre 0% Rosé, assemblage de cépages Grenache et Muscat ;
- Pierre 0% Rouge, assemblage de cépages Grenache, syrah et Merlot ;
- Pierre 0% Grande Réserve Rouge, assemblage de cépages Merlot et Cabernet ;
- Pierre 0% Grande Réserve Blanc, assemblage de cépages Chardonnay ;
- Pierre 0% Mousseux Rosé, assemblage de cépages Grenache et Muscat ;
- Pierre 0% Mousseux Blanc, assemblage de cépages blancs Chardonnay et Muscat.

Vous laisserez-vous tenter par le **vin sans alcool** ?