

Le vin sans alcool : 3 à 6 fois moins calorique qu'un vin traditionnel

À quelques jours des fêtes de fin d'année, le casse-tête de l'organisation des repas commence. Et pour les accompagner, quels vins choisir ? Et pourquoi pas un vin sans alcool ? Sérieusement ? Oui, oui, c'est le pari osé de Mathilde Boulachin et Fabien Gross, cofondateurs de la Gamme de vin Pierre Zéro des domaines Pierre Chavin, qui ont trouvé un concept innovant, qui sort inévitablement des sentiers battus, rompant volontairement avec la tradition viticole

française. D'autant que, qui dit sans alcool, dit allégé en calories. *Explications de cette success story à la française avec Mathilde Boulachin...*



Comment vous est venue cette idée de vin sans alcool ?

En tant que femme et amatrice de vin, j'ai dû m'abstenir de boire de l'alcool pendant environ 4 ans, le temps de mener deux grossesses et deux allaitements consécutifs. Je me suis, à ce moment-là, dit qu'il y avait véritablement quelque chose à faire pour ne pas priver les femmes enceintes de cette boisson, synonyme pour beaucoup de convivialité, de partage de moments festifs.

Donc, votre cible est principalement les femmes enceintes et allaitantes ?

Pas uniquement, car nous souhaitons ouvrir nos gammes de vin sans alcool à des publics bien différents. Les seniors, placés en établissements de santé et sous traitement médicamenteux, qui ne conçoivent pas de ne plus pouvoir siroter leur petit verre de vin pendant leur repas. Mais aussi les milieux institutionnels et professionnels qui pourraient proposer notre gamme de vins sans alcool lors de leurs réceptions officielles, repas de fin d'année, buffets et apéros. Et enfin, les abstinentes, par choix, par goût ou par conviction religieuse, avec une certification halal par exemple.

Suivez-vous un processus de vinification traditionnel ?

Absolument, nous partons d'une méthode traditionnelle de vinification du raisin, que l'on fait fermenter. Une fois le raisin vinifié, il est passé au Spinning Cone Column, sorte de grosse centrifugeuse qui a pour but d'extraire l'éthanol du liquide. Puis le vin est conservé et vieilli dans des cuves. Cependant, on choisit des cépages aux arômes un peu plus affirmés afin de compenser l'absence d'alcool et de rétablir au maximum l'équilibre sucre/acidité/alcool du vin traditionnel qui ne tient plus ici, en raison de la désalcoolisation du vin.

Du coup, le vin produit se rapproche-t-il plus du simple jus de raisin ou d'un vrai vin ?

Au niveau sensoriel, on se rapproche du goût du vin, vraiment. Et au niveau nutritionnel, le vin sans alcool possède les mêmes vertus que le vin traditionnel. Les molécules antioxydantes et les polyphénols (comme le resvératrol), qui préviennent et luttent contre les maladies cardio-vasculaires, cancéreuses ou neurodégénératives, sont ici bien présents. Du coup, comme cette gamme sans alcool se réalise avec un processus de vinification traditionnelle, le vin Pierre Zéro possède toutes les propriétés bénéfiques du vin sans les effets néfastes de l'alcool.

Quel intérêt diététique ?

	% Alcool	g/l sucre	Kcal Pour 75cl
Vin rouge	13	3	740
Vin blanc	12,5 g	15	760
Pierre Zéro 0% rouge	0	30	120
Pierre Zéro 0% blanc	0	60	240
Silhouet rouge avec stevia	0	0	13
Silhouet blanc avec stevia	0	0	7

(Capture écran du site www.pierre-zero.com)

L'alcool est calorique, c'est un fait. Tout le monde s'accorde à dire qu'un verre de vin ou de champagne de 10 cl compte 70 calories. De plus, quand le foie travaille à l'élimination de l'alcool dans l'organisme, il consacre moins de temps pour éliminer les calories des aliments. Avec un vin sans alcool, c'est 3 à 6 fois moins de calories assimilées qu'avec un vin traditionnel (voir encadré ci-contre).

Cependant, pour contrer le manque d'alcool, nous avons besoin de rajouter du sucre, notamment dans la gamme classique. Mais comme nous avons la

ferme volonté de faire de ces vins des boissons saines et diététiques, une gamme proche du zéro sucre est en cours de lancement. La gamme « Silhouet' », à base de stévia, édulcorant naturel non calorique connu pour ses vertus contre l'hypertension artérielle, le diabète et l'obésité, devrait bientôt se retrouver dans nos rayons. Cette gamme de vin diététique et sans alcool incarnera féminité et légèreté.

Peut-on vous considérer comme un ovni dans le monde viticole français traditionaliste ?

On est un peu les outsiders de ce milieu-là, mais nous marchons à l'audace. Pas de provocation dans notre démarche, uniquement du respect envers ce monde viticole traditionnel. D'autant que l'on reste producteur de vin dit classique, dans des proportions de 80-20, en faveur du vin alcoolisé (NDLR : les domaines Pierre Chavin sont implantés dans le Languedoc-Roussillon, près de Béziers).

On fait juste répondre à une demande inédite, qui se fait de plus en plus forte, pour boire du zéro alcool. D'autant que notre objectif premier est avant tout l'exportation, vers des pays tels que les USA et le Japon.

