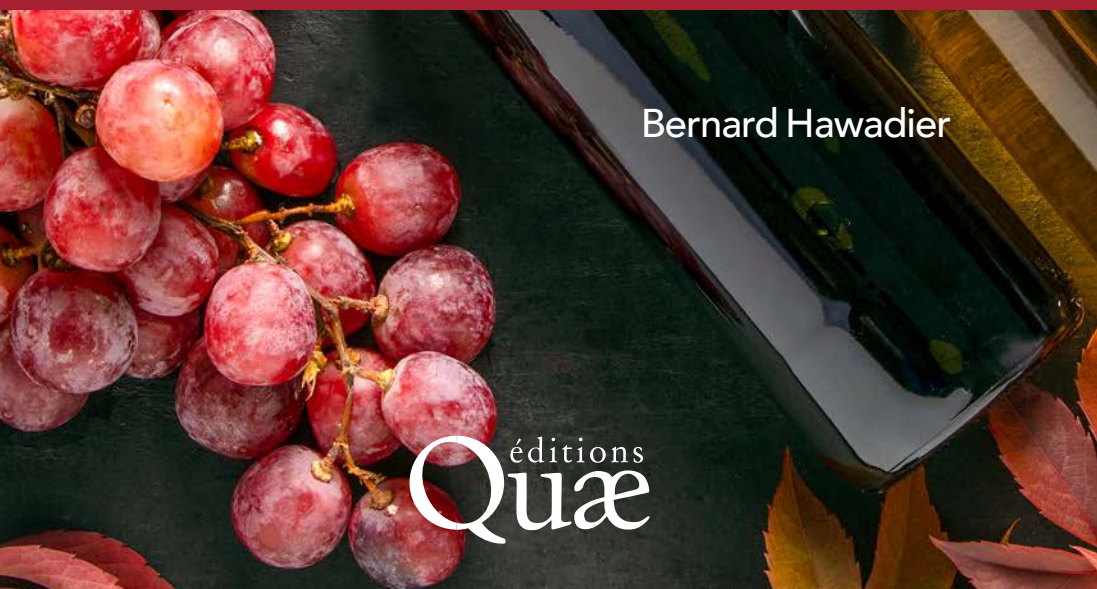




LES VINS SANS ALCOOL

Innovation ou révolution ?



Bernard Hawadier

éditions
Quæ

ISBN (PDF) : 978-2-7592-4203-0

Les vins sans alcool

Innovation ou révolution ?

Thématique viti-viniculture aux Éditions Quæ

Les Couleurs du vin. Une palette exquise

B. Valeur, 112 p., 2023

Pesticides en viticulture. Usages, impacts et transition agroécologique

F. Macary (coord.), S. Le Foll (préfacier), 232 p., 2023

De l'œnologie à la viticulture (2^e édition)

A. Carbonneau, J.-L. Escudier,

P. Mauguin (préfacier), 304 p., 2022

Le Vin. 60 clés pour comprendre l'œnologie

F. Remize, V. Cheynier, 152 p., 2023

La Vigne, miracle de la nature ? 70 clés pour comprendre la viticulture

F. Pelsy, D. Merdinoglu, 176 p., 2021

Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne

S. Angles (éditeur sc.), 208 p., 2014

Quand le raisin se fait vin

P. Scheromm, 160 p., 2011

Pour citer cet ouvrage

Hawadier B., 2026. *Les Vins sans alcool. Innovation ou révolution ?*

Versailles, éditions Quæ, 80 p.

Les éditions Quæ réalisent une évaluation scientifique des manuscrits avant publication.

La procédure d'évaluation est décrite dans Prism.

Le processus éditorial s'appuie également sur un logiciel de détection des similitudes et des textes potentiellement générés par IA.

Monsieur Bernard Hawadier a déclaré ne pas conseiller, ne pas posséder de parts et ne pas recevoir de fonds d'une structure qui pourrait tirer profit de cet ouvrage.

Par ailleurs, il n'a déclaré aucun autre rattachement que la SELAS Vinolex.

Éditions Quæ

RD 10

78026 Versailles Cedex

www.quae.com / www.quae-open.com

© Éditions Quæ, 2026

ISBN (papier) : 978-2-7592-4202-3

ISBN (PDF) : 978-2-7592-4203-0

ISBN (ePub) : 978-2-7592-4204-7

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction même partielle du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

Les vins sans alcool

Innovation ou révolution ?

Bernard Hawadier

Éditions Quæ



Sommaire

Remerciements	6
Introduction	7
1. Le vin : une histoire d'alcool	9
Le vin primitif	9
Le vin sacré	10
Le vin chrétien	12
Le vin de l'ivresse	15
Le vin gastronomique	18
Le vin éthique	19
Le vin « œnologique »	22
Le vin « technologique »	23
2. Origines et ambiguïtés du <i>no-low</i>	25
Le désir du vin sans alcool	25
Le vin <i>no-low</i> : solution moderne ou substitut nihiliste ?	29
Les vins <i>no-low</i> face aux résistances et aux critiques	32
3. Qu'est-ce que le vin <i>no-low</i> ?	35
L'alcool dans le vin : une fonction essentielle	35
Les techniques dominantes de désalcoolisation	36
Les alternatives techniques à la désalcoolisation : une autre manière de vinifier <i>no-low</i>	43
4. Vin <i>no-low</i>, le droit à la renverse ?	53
À la recherche de l'identité juridique des vins <i>no-low</i> ?	53
Quel régime juridique pour les vins <i>no-low</i> ?	57
Quelles sont les contraintes pour les marques des vins <i>no-low</i> ?	65
Le vin ne serait-il plus un produit de la fermentation alcoolique ?	68
Conclusion	77
Bibliographie	79

Remerciements

À Claire et Gaëtan, pour leurs conseils éclairés.

À Philippe et Arnaud, pour leurs lectures attentives et rigoureuses.

Introduction

L'alcool dans le vin serait-il en passe de devenir un tabou ? Naguère inséparable de cette boisson ancestrale, il est aujourd'hui perçu comme un danger, un facteur de risques. Hier tolérée, et même valorisée, l'ivresse est désormais suspecte, condamnée.

Les tabous sont aussi vieux que l'humanité. Un tabou peut naître lentement, insidieusement, au détour d'un changement de pratiques, de discours, de valeurs. Il ne s'impose pas d'emblée. Il commence par une gêne diffuse, une hésitation dans les mots, une attente nouvelle qui ne dit pas encore son nom.

Les vins totalement ou partiellement désalcoolisés sont-ils la conséquence d'un phénomène de cette nature ? Le développement de ces vins regroupés sous l'appellation *no-low* (*no* pour sans alcool, *low* pour faible teneur en alcool) s'inscrit dans un vaste mouvement composite et multifactoriel, nourri par l'augmentation naturelle du degré en alcool des vins, notamment lié au réchauffement climatique, et une société en quête de contrôle, de sobriété, de bien-être, qui a inscrit le principe de précaution dans sa constitution.

Ce phénomène ne relève pas de la seule expérimentation technique. Il est porté par le marché, relayé par les distributeurs, intégré dans les stratégies de communication des marques. Il pénètre les usages, les représentations, les normes sociales. Ce faisant, il modifie en profondeur les repères du monde vitivinicole. Le vin sans alcool — ou à faible teneur — s'installe. Il s'habille des mêmes codes que le vin « traditionnel » : bouteille, étiquette, cépage et vocabulaire sensoriel. Il est promu au nom de la santé, de la modernité et de l'inclusion.

Faut-il s'en inquiéter ? S'en réjouir ? Ni l'un ni l'autre, sans doute. Mais il faut y réfléchir. Comme toujours, lorsqu'un changement discret commence à s'installer, le besoin de définition s'impose. Qu'est-ce que le vin, si l'on peut en faire sans alcool ? Quelles en sont les limites techniques, juridiques et culturelles ? Quelle place accorder à ces produits dans un univers historiquement structuré par des catégories précises — fermentation, degré alcoolique, terroir et appellation ? Et que deviennent l'économie, le droit et le langage même du vin face à ces nouvelles formes ? C'est à cette réflexion d'étape que tente de répondre ce livre.

Le phénomène *no-low* n'est ni une illusion passagère ni encore une révolution aboutie. Il est toutefois suffisamment ancré dans la réalité pour justifier maintenant cette analyse, alors qu'il s'installe sur le marché, à travers une réflexion lucide, rigoureuse et à la mesure des transformations en cours. L'objectif n'est pas de choisir un camp, mais de poser un cadre. Ni pamphlet contre l'innovation ni manifeste traditionaliste, cet opus cherche à poser les bonnes questions, utiles, dans leur complexité.

Mon parti pris, en tant qu'auteur et praticien du droit vitivinicole, est clair : le vin peut évoluer, mais il ne doit pas se perdre. Le vin doit rester fidèle à lui-même, et les produits désalcoolisés doivent pouvoir s'installer sans brouiller les repères. Les produits *no-low* doivent pouvoir trouver leur place à côté du vin. Penser les vins *no-low*, c'est aussi penser l'avenir du vin. Un avenir incertain mais porteur de tensions, d'attentes et de redéfinitions profondes. Ce livre n'apportera pas toutes les réponses.

C'est à cette exigence que prétendent répondre les lignes qui suivent. Elles s'organiseront selon une progression logique :

1. Revenir d'abord à l'essentiel : qu'est-ce que le vin ? Quelle est son identité ? Peut-on en parler sans évoquer l'alcool et la fermentation ?
2. Ensuite, interroger le phénomène *no-low* : que recouvre-t-il ? S'agit-il d'une tendance sociétale, d'un outil marketing, d'un oxymore stratégique ?
3. Puis, explorer les techniques d'élaboration de ces produits, entre désalcoolisation, fermentation incomplète et imitation, afin d'en comprendre les logiques et les limites ;
4. Enfin, analyser les enjeux juridiques, essentiels parce que le droit est, en dernier recours, ce qui structure et ordonne. Il définit les règles du jeu entre producteurs, distributeurs, consommateurs, autorités nationales et européennes. Il façonne les équilibres, les protections et les responsabilités.

Bienvenue dans cette exploration critique d'un vin sans ivresse... ou presque.

1. Le vin : une histoire d'alcool

Le vin est une épopée qui remonte aux origines de l'humanité. Elle a traversé les siècles, le vin étant un marqueur de notre civilisation occidentale, revêtant tous les aspects liés à l'humain dans ses passions, ses errements, ses recherches, ses goûts, ses joies et ses peines.

Le vin primitif

La vigne est une liane apparue il y a plus de 140 millions d'années. Le vin ne surgit que bien plus tard. Il fallut franchir un cap décisif : la découverte, puis la maîtrise progressive, de la fermentation du jus de raisin, qui coïncida avec l'apparition de l'agriculture et le passage de l'homme du statut de chasseur-cueilleur à celui de sédentaire, producteur, agriculteur, autrement dit à la révolution du Néolithique.

C'est en Géorgie, il y a environ 8 000 ans, que le passage de la vigne sauvage à la vigne cultivée se produisit, entre le VI^e et le V^e millénaire avant notre ère. La fermentation du jus de raisin, phénomène naturel propre à *Vitis vinifera*, fut probablement observée par hasard. Nous en avons la trace grâce à l'analyse de résidus retrouvés dans des jarres en argile : traces d'acide tartrique, mais aussi d'acide malique, succinique et citrique, tous caractéristiques de la fermentation du raisin^{1,2}.

Si les sites les plus anciens sont bien en Géorgie, véritable berceau du vin, la culture de la vigne et la production du vin sont apparus à peu près à la même période dans différents autres lieux, en Turquie par exemple où l'on retrouve des traces de pépins de raisin sur le site de Çayönü³.

Les populations du Néolithique comprirent très vite les vertus de cette boisson unique en son genre : nutritives, hygiéniques et conservatrices. Elles firent en même temps l'expérience de ses effets psychotropes : le vin désinhibait, provoquait une mystérieuse ivresse, excitait les passions et adoucissait les douleurs morales. Il fut très vite associé à la fête, à la sociabilité, à l'amour, ainsi que parfois à la face sombre de l'humanité. Ces populations stockèrent et échangèrent cette boisson aux vertus multiples et variées que l'on mit très vite sur un piédestal.

1. <https://www.vitisphere.com/actualite-86413-il-y-a-8000-ans-les-premieres-vinifications-de-lhumanite.html> (consulté le 20/09/2025).

2. <https://www.larvf.com/vin-apparu-8000-ans-caucase-georgie-origine-viticulture,4563550.asp> (consulté le 12/09/2025).

3. <https://archeologie-vin.inrap.fr/Archeologie-du-vin/Histoire-du-vin/Du-vin-des-le-VIe-millenaire-avant-notre-ere> (consulté le 20/09/2025).

Incapable d'en percevoir immédiatement tous les secrets, l'humanité sut en exploiter les bienfaits et les richesses. Les Sumériens et les Égyptiens, pour ne citer qu'eux, surent fermenter le jus de raisin, bien qu'ils aient ignoré le rôle spécifique des levures sur lequel la science ne lèverait le voile que beaucoup plus tard. En Égypte, les grappes étaient foulées, le jus de raisin laissé à fermenter à l'air libre dans des jarres en terre cuite, qui étaient scellées à la fin du processus. Le vin était clair, sans cuvaïson prolongée.

Ambivalent et mystérieux, le vin semblait ouvrir une porte vers l'au-delà.

Le vin sacré

La fermentation sembla très vite une divine alchimie plaçant le vin dans la sphère du sacré. Un lien profond a relié le vin, les dieux et les prêtres. Simple produit de la terre ? Don des dieux ? Le vin a incarné l'élévation et la civilisation en même temps que la joie, la fête et l'ivresse. Profane et divin. Matériel et liturgique. Son processus de fermentation longtemps perçu comme une métamorphose, une alchimie, voire un miracle, lui a valu sa place dans les rites religieux. De la libation antique à l'eucharistie chrétienne, il devint un trait d'union entre l'homme et le divin, sacralisé par sa capacité à transformer, élever et même transcender. De même symbolisa-t-il à la fois la vie, la mort et la résurrection. La vigne, qui semble mourir en hiver pour renaître au printemps, illustre ce cycle éternel de vie et de régénération. La vinification devint une métaphore spirituelle, à l'image du raisin devenant vin, aidant l'homme à s'élever et à se dépasser.

Toutes les civilisations antiques lièrent le vin à leurs dieux et à leurs cultes. En Égypte, c'était Osiris, dieu de la résurrection, qui incarnait la régénération cyclique de la vigne. Les Égyptiens croyaient que le vin aidait à relier les mondes physique et spirituel, et ils étaient connus pour enterrer leurs morts avec des jarres de vin pour aider à faciliter leur voyage dans l'au-delà. En Grèce et à Rome, Dionysos et Bacchus personnifiaient l'ivresse divine, la libération des contraintes, l'accès à la vérité (*in vino veritas*). Chez les Étrusques, voisins des Grecs, le vin, réservé aux aristocrates, s'invitait dans les banquets auxquels participaient même les femmes de haut rang. Chez les Sumériens, les Égyptiens, les Romains, il fut versé en offrande, consommé dans les banquets rituels, réservé aux élites et aux prêtres. Les fêtes dionysiaques et les Vinalia romaines en firent un puissant vecteur de communion spirituelle.

Les traces les plus anciennes de présence de vin sont toutes proches du mont Ararat où, dans la Bible, l'arche de Noé aurait accosté. Le judaïsme lui conféra une place centrale. Le vin y symbolisa la bénédiction divine, la joie et la sanctification. La vigne évoquait la Terre promise, le vin consacrait les fêtes (Psaume 104, 15). Ce n'est pas un hasard si Jean-Robert Pitte intitula « À la conquête du monde : Le plus fidèle compagnon du monothéisme juif » le deuxième chapitre de son ouvrage *Le Désir du vin*.