

Les vins sans alcool



Sommaire

Introduction

- 1. Pourquoi les vins sans alcool sont apparus
- 2. Le coût social de l'alcool en France
- 3. Cadre juridique européen et français
- 4. Concevoir un vin de base apte à la désalcoolisation
- 5. Procédés de désalcoolisation : principes, atouts et limites
- 6. Assemblages, produits ajoutés et stabilisation
- 7. Coûts de production comparés
- 8. Données économiques récentes en France et dans le monde
- 9. Pourquoi cette voie intéresse les viticulteurs en crise
- 10. Perception des consommateurs et profils de clientèle

Bibliographie

Introduction

Ce cours va nous permettre de comprendre pourquoi la catégorie des vins sans alcool s'est développée, comment elle est encadrée, comment on élabore techniquement un vin désalcoolisé, combien cela coûte, quels marchés progressent, quels consommateurs sont réceptifs et quelles références méritent aujourd'hui une dégustation raisonnée.

Angle filière	Angle technique	Angle dégustation
Diversification, crise viticole, export, innovation.	Raisin, vin de base, procédés, assemblages, stabilité.	Styles les plus convaincants, limites sensorielles, circuits d'achat.

1. Pourquoi les vins sans alcool sont apparus

Le développement des vins sans alcool n'est pas un simple effet de mode. Il résulte d'un faisceau de causes convergentes : baisse structurelle de la consommation de vin en France, montée des préoccupations de santé publique, recherche de modération par les consommateurs, progrès technologiques de désalcoolisation, création d'un cadre réglementaire européen explicite en 2021, et ouverture d'un marché export plus dynamique que certains débouchés traditionnels.

- Le facteur sanitaire est central : le consommateur veut pouvoir participer au rituel du vin sans absorber d'alcool à chaque occasion.
- Le facteur social compte autant : déjeuner professionnel, conduite, grossesse, pratique sportive, traitement médical, Dry January, ou simple envie de contrôle.
- Le facteur économique est décisif pour la filière : un vignoble en crise cherche des relais de croissance, notamment sur les blancs, rosés et effervescents.
- Le facteur technique a changé la donne : on sait mieux préserver les arômes qu'il y a dix ou quinze ans.

Pourquoi les vins sans alcool émergent-ils ?

Six moteurs combinés transforment un segment autrefois marginal en catégorie stratégique.



Santé publique

Réduction des risques, Dry January, grossesse, conduite, sport, prise de médicaments.



Mutation de la demande

Les jeunes adultes boivent moins souvent, recherchent modération, contrôle et usage social flexible.



Reconnaissance réglementaire

L'UE a créé les catégories 'vin désalcoolisé' et 'vin partiellement désalcoolisé' en 2021.



Crise du vin traditionnel

Baisse structurelle de consommation, pression sur les rouges, besoin de diversification et de valeur.



Innovation technologique

Membranes, distillation sous vide et spinning cone préservent mieux les arômes qu'auparavant.



Opportunité export

Les marchés no-low progressent vite au Royaume-Uni, en Allemagne, aux États-Unis et au Canada.

Lecture rapide : le segment naît à l'intersection d'un besoin sociétal (moins d'alcool) et d'un besoin économique (mieux valoriser le raisin).

Les principaux moteurs du segment des vins sans alcool

Sources : Synthèse à partir de Business France, IFV, Le Monde et Vitisphere

Le vin sans alcool se développe surtout là où le vin remplit d'abord une fonction culturelle et gastronomique. Les consommateurs ne demandent pas uniquement un produit de substitution, mais un produit capable de conserver le geste, le verre, l'accord, le moment, et une part de la complexité sensorielle du vin. C'est pourquoi les opérateurs les plus performants travaillent moins sur la simple suppression de l'alcool que sur la reconstruction d'un équilibre gustatif crédible.

2. Le coût social de l'alcool en France

Pour comprendre l'intérêt sociétal du segment des vins sans alcool, il faut replacer la question dans le cadre plus large de la consommation d'alcool en France. Santé publique France rappelle que l'alcool demeure l'un des principaux facteurs de risque évitables de morbidité et de mortalité. Le nombre de décès attribuables à l'alcool est encore supérieur à 40 000 par an en France. Le **coût social annuel** de l'alcool est estimé à **102 milliards d'euros**, estimation devenue un repère public récurrent dans les publications institutionnelles récentes. L'alcool est impliqué dans une part importante des violences, des accidents et des atteintes à la sécurité routière.

Ces chiffres ne servent pas à moraliser le dégustateur, mais à comprendre pourquoi les autorités publiques, les distributeurs et une part croissante de la restauration soutiennent les alternatives à teneur réduite ou nulle en alcool. Le vin désalcoolisé s'inscrit donc dans une logique de réduction des risques, et non dans une négation de la culture du vin.

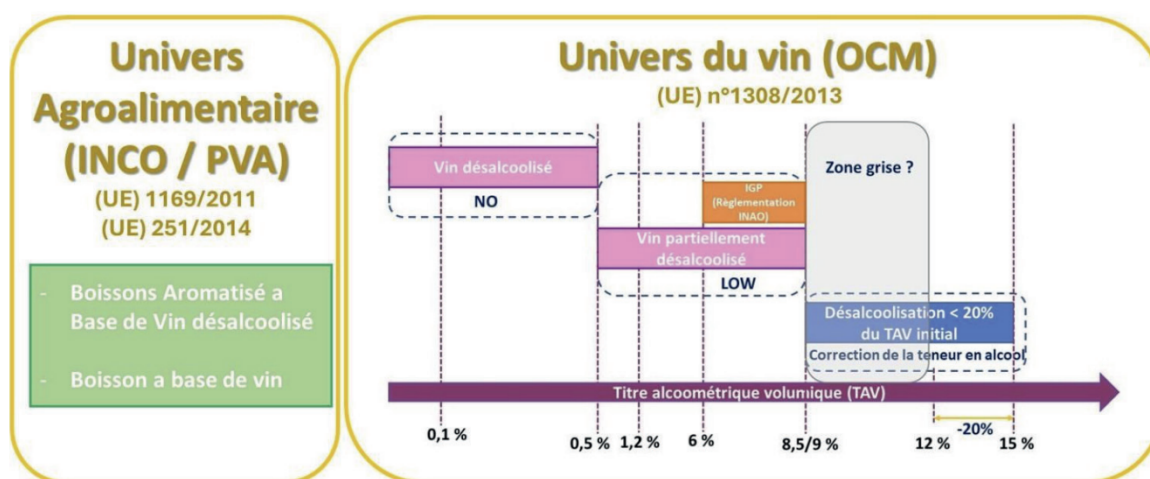
Conséquence pour la filière

Plus la société valorise la modération, plus les producteurs capables d'offrir une alternative sérieuse gagnent en légitimité. Le sujet n'oppose pas « amateurs de vin » et « abstinentes » ; il crée une nouvelle occasion de consommation dans des contextes où le vin classique est exclu.

3. Cadre juridique européen et français

La grande rupture réglementaire date du règlement européen 2021/2117, qui a reconnu explicitement les catégories « vin désalcoolisé » et « vin partiellement désalcoolisé ». Depuis, la question n'est plus de savoir si ces produits existent, mais sous quel nom, à quel degré final, avec quelles pratiques autorisées, et dans quel univers réglementaire ils se situent.

Figure 1 : Les différentes catégories de vins issus de la désalcoolisation



Sources : https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2025/07/ARTICLE_Reglementation-applicable-desalcoolisation-des-vins3.pdf



3.1 : Définitions et catégories

- La « désalcoolisation des vins » désigne un procédé consistant à éliminer une partie ou la quasi-totalité de l'éthanol des vins. Le but est d'obtenir des produits vitivinicoles possédant une teneur en alcool très faible ou réduite
- La « désalcoolisation partielle » désigne un procédé consistant à éliminer une partie de l'éthanol des vins. Le produit de cette désalcoolisation partielle comporte un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 0.5% vol. et inférieur au titre alcoométrique minimal applicable au vin13 soit 9% vol. (et 8.5%vol. pour des vignes en zones viticoles ZONE A ET B).

Quelles sont les catégories de produits vitivinicoles qui peuvent subir une désalcoolisation ?

Le règlement 2021/2117 dresse une liste limitée de catégories de produits vitivinicoles pouvant faire l'objet d'un processus de désalcoolisation

- Vin
- Vin mousseux
- Vin mousseux de qualité
- Vin mousseux de qualité de type aromatique
- Vin mousseux gazéifié
- Vin pétillant
- Vin pétillant gazéifié

Seuls les vins de la désalcoolisation Vin De France peuvent être totalement désalcoolisés.

Quelles sont les conditions à respecter pour obtenir un vin désalcoolisé ?

- Le vin doit être apte à une consommation directe
- Il ne peut pas y avoir simultanément des opérations d'enrichissement et de désalcoolisation
- L'opération de désalcoolisation doit être effectuée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié
- L'opération est soumise à une déclaration préalable auprès des douanes
- L'opération de désalcoolisation doit être inscrite dans le registre des manipulations et les documents d'accompagnement

La correction de la teneur en alcool au titre d'une teneur excessive en éthanol est soumise à des conditions différentes : La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20%. Le titre alcoométrique volumique doit être conforme à celui défini dans la réglementation (8,5 ou 9% vol. selon la zone viticole). Dans cette situation la mention « partiellement désalcoolisé » ne peut pas être utilisée

3.2. Les deux grandes dénominations portant la dénomination vin

- Vin désalcoolisé : teneur en alcool acquise ne dépassant pas 0,5 % vol.
- Vin partiellement désalcoolisé : teneur finale supérieure à 0,5 % vol., mais inférieure au minimum normalement requis pour la catégorie concernée.
- Zone grise (cf. Figure 1) : Cette zone correspond aux vins « désalcoolisés » avec un degré alcoolique supérieur à la limite maximale des vins partiellement désalcoolisés (> 8,5/9% Vol.) avec une correction de teneur en alcool > 20%. Si la correction de la teneur en alcool est supérieure à 20% le vin obtenu n'entre plus dans le champ de la correction de la teneur en alcool et si son TAV est supérieur à 9% Vol., il ne peut pas non plus appartenir à la catégorie des vins partiellement désalcoolisés (son TAV est supérieur à la limite maximale autorisée pour les vins partiellement désalcoolisés). Le vin se trouve alors dans une « zone » où aucune dénomination n'a été prévue pour ce type de produit !

En pratique, l'usage courant « vin sans alcool » est très répandu, mais le professionnel doit garder en tête que la communication commerciale se heurte à des exigences de loyauté. La DGCCRF a rappelé qu'une promesse du type « 0,0 % » ou « sans alcool » doit être maniée avec prudence et cohérence avec l'analyse réelle du produit.

3.3. AOP, IGP, vin sans indication géographique

La désalcoolisation totale s'accommode beaucoup plus facilement du cadre des vins sans indication géographique ou Vin de France. Pour les AOP et IGP, l'espace de manœuvre est plus restreint : la désalcoolisation partielle peut être admise si le cahier des charges l'autorise, mais la désalcoolisation totale n'entre pas dans la logique de protection classique du lien terroir-produit.

La France a également ouvert en 2024 la possibilité pour certaines IGP de descendre jusqu'à 6 % vol., sous conditions, après évolution des cahiers des charges et contrôles organoleptiques. Cela montre que la réglementation se desserre progressivement, mais sans abandonner l'idée d'authenticité et de cohérence des indications géographiques.

3.4. Quelles techniques sont autorisées ?

Dans l'univers OCM vin, les procédés explicitement reconnus sont l'évaporation partielle sous vide, les techniques membranaires et la distillation. Leur place n'est toutefois pas identique selon le moment de l'élaboration. Les procédés sous vide peuvent intervenir pendant la fermentation pour corriger un degré potentiel, tandis que les procédés membranaires interviennent classiquement sur un vin déjà élaboré.

Depuis 2025, la désalcoolisation des vins biologiques est autorisée avec distillation sous vide ou évaporation partielle sous vide, sous des conditions précises. C'est une évolution importante car elle lève un frein majeur pour une partie de l'offre premium ou engagée.

3.5. Étiquetage, ingrédients, DDM

- Les vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés portent plus de mentions obligatoires que les vins classiques.
- Une date de durabilité minimale est attendue lorsque le produit est inférieur à 10 % vol.
- La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients font partie des attentes réglementaires renforcées du segment.

3.6 : Les dénominations ne pouvant pas porter la mention « vin »

- Boissons issues de la désalcoolisation d'un vin (avec ajouts non conformes à l'OCM, par exemple ajouts d'arômes naturels ou artificiels (Boisson Aromatisée à Base de Vin) régis par le règlement (UE) 1169/2011 (INCO) : Ces produits ne respectant pas les pratiques œnologiques autorisées doivent utiliser une dénomination descriptive (ex. « boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé ») ou se baser sur les dénominations prévues par le règlement PVA à la condition que les autres critères relatifs aux PVA soient rempli (ex : une BABV doit contenir au minimum 50% de vin). Ces boissons ne peuvent en aucun cas porter une mention « vin », « vin désalcoolisé » ou « vin partiellement désalcoolisé ». Le ou les arômes utilisés doivent figurer dans la liste des ingrédients.
- Boissons sans alcool sans fermentation (ex. infusions, macérations) : Ces boissons n'ont pas fait l'objet de fermentation puis d'une désalcoolisation (ex : boisson à base d'eau aromatisée). Il faut être particulièrement vigilant quant à la présentation de ces produits tant au niveau de l'étiquetage que de la communication (site internet, réseau sociaux) afin qu'il n'y ait pas de confusion entre ces boissons, les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés et les boissons issues de la désalcoolisation d'un vin. Par conséquent, ces produits ne devraient pas se trouver dans le rayon des produits vinicoles.

L'aromatisation est un procédé très ancien, utilisé dès l'antiquité (épices, miel, plantes, eau de mer). A partir de 1700 la production des boissons s'industrialise. En 1800, le Vermouth est une spécialité

issue de la cour de Savoie qui se diffuse à travers le monde. Ses produits sont différents des vins de liqueurs, élaborés à partir de moûts de raisins mutés à l'alcool, comme le pineau des Charentes ou le Floc-de-Gascogne. Ce ne sont pas non plus des vins doux naturels. Depuis 12991, un règlement européen fixe les règles de protection et les procédés d'élaboration des produits vinicoles aromatisés.

- Les vins aromatisés ou apéritifs à base de vins (ABV) composés d'une base vinique d'au moins 75% et dont le titre alcoométrique volumique doit être égal ou supérieur à 17,5% vol. Il s'agit essentiellement de vermouths.
- Les boissons aromatisés à base de vins (BABV) comportant au moins 50% de vin et dont le titre alcoométrique volumique acquis doit être compris entre 7 et 14% alc.vol. Dans ses boissons figurent la sangria.
- Les cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles constitués d'au moins 50% de vins et ou de moûts et possédant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 7% vol.

4. Concevoir un vin de base apte à la désalcoolisation

Le premier principe pédagogique à rappeler aux dégustateurs est le suivant : on ne fait pas un bon vin désalcoolisé à partir de n'importe quel vin. Le vin de base doit être pensé pour supporter le retrait d'alcool. En dégustation, l'alcool apporte du volume, du gras apparent, une partie de la sucrosité perçue, de la chaleur, de la longueur et une fonction de support aromatique. Le retirer revient à décharpenter le vin.



La chaîne d'élaboration d'un vin désalcoolisé : les points critiques se situent avant, pendant et après le retrait d'alcool.

4.1. Choix du raisin

- Privilégier des cépages à expression aromatique nette ou à acidité naturelle préservée.
- Éviter les maturités trop poussées qui donneraient un excès de sucre et donc un besoin de retrait d'alcool plus lourd.
- Pour les styles blancs et rosés, rechercher fraîcheur, précision variétale et tension acide.

- Pour les rouges, la difficulté est plus grande : l'alcool soutient le corps et les tanins ; sa suppression accentue les sensations de sécheresse et de maigreur.

4.2. Type de maturité recherché

Dans beaucoup de projets, on ne vise pas la maturité maximale, mais une maturité équilibrée. L'idée est d'obtenir un fruit propre, une bonne acidité, des composés aromatiques expressifs, et une richesse en sucres qui n'impose pas un traitement trop agressif. L'IFV rappelle que certains leviers viticoles peuvent déjà diminuer légèrement le degré, comme la gestion de la vigueur ou un effeuillage tardif et sévère, avec des effets mesurés mais réels.

Dans un contexte de réchauffement climatique, cette logique prend encore plus de sens. La désalcoolisation n'est pas seulement une réponse à la demande de sobriété ; c'est aussi un outil d'adaptation à des raisins de plus en plus riches en sucres.

4.3. Modes de vinification du vin de base

- Blancs : pressurage propre, protection contre l'oxydation, fermentation maîtrisée, profil aromatique net, acidité préservée.
- Rosés : travail sur la pureté aromatique et la tension, avec attention particulière à la couleur et à la faible amertume.
- Rouges : extraction plus douce, tanins mieux polis, recherche de fruit plutôt que de puissance alcoolique.
- Effervescents : terrain souvent le plus favorable, car la bulle compense une partie du manque de volume et dynamise la perception sensorielle



Sources : <https://www.sans-alcool-du-vigneron.fr/?srsltid=AfmBOop4arlM6C3VYLF54gnCIJmjsmNIPVI-DeSfOUfd4aRHCcROdAHg>

5. Procédés de désalcoolisation : principes, atouts et limites

Les grandes familles de procédés se distinguent par leur principe physique, leur coût, leur accessibilité industrielle et leur impact aromatique. Il faut toujours raisonner en triptyque : qualité finale, volume traité, et niveau d'investissement ou de prestation.

Quatre grandes familles de procédés

Comparaison pédagogique des méthodes les plus citées en pratique.

Procédé	Principe	Atouts	Limites	Ordre de grandeur coût service
Osmose inverse / membranes	On extrait un perméat eau+alcool puis on retire l'alcool avant de réincorporer l'eau.	Bonne préservation aromatique; possible en prestation mobile; précision.	Processus technique; peut demander plusieurs passes; pas utilisable pendant fermentation.	~25 à 120 €/hl
Distillation sous vide	On abaisse le point d'ébullition de l'éthanol sous vide (≈30-50°C).	Procédé robuste; compatible bio 2025; installations industrielles éprouvées.	Investissement élevé; risque d'appauvrissement sensoriel si base faible.	~40 à 150 €/hl
Spinning cone / colonne à cônes	Séparation fine des arômes puis retrait d'alcool, avant restitution de la fraction aromatique.	Très bon contrôle sensoriel; adapté aux cuvées premium.	Outil fixe, coûteux, peu accessible aux petits volumes.	~80 à 200 €/hl
Évaporation partielle pendant fermentation	Retrait partiel d'alcool sur moût/vin en cours d'élaboration.	Utile pour corriger un degré trop élevé; intérêt climatique.	Ne descend pas à 0,5 % vol.; plutôt un levier de réduction qu'un vrai 'sans alcool'.	~25 à 80 €/hl

Source technique synthétisée à partir des supports IFV/Institut français de la vigne et du vin et de Vitisphère.

Tableau comparatif synthétique des procédés.

5.1. Techniques membranaires

Dans les techniques membranaires, on fait d'abord sortir une fraction perméat contenant eau et alcool, puis on sépare l'alcool de cette fraction avant de remettre l'eau dans le vin. L'intérêt majeur est la relative douceur thermique du procédé et la possibilité, dans certains cas, de travailler en prestation mobile. C'est aujourd'hui l'une des voies les plus crédibles pour des opérateurs qui veulent préserver une partie de la finesse aromatique sans investir dans une installation lourde.

5.2. Distillation sous vide

Sous vide, l'éthanol bout à une température beaucoup plus basse qu'à pression atmosphérique, ce qui limite les dégradations thermiques. La distillation sous vide est robuste, industrialisable, compatible avec la réglementation bio récente, et bien adaptée aux volumes importants. Sa limite n'est pas tant réglementaire que sensorielle : si le vin de base est banal, le résultat final le sera encore davantage.

5.3. Colonne à cônes rotatifs / spinning cone

Le procédé spinning cone cherche à isoler d'abord une fraction aromatique volatile, à retirer ensuite l'alcool, puis à réincorporer la fraction d'arômes. Il est particulièrement intéressant sur des produits premium ou à forte exigence de constance. En revanche, c'est un outil fixe, coûteux et peu

accessible aux très petites caves. Il est donc souvent réservé à des opérateurs spécialisés ou à des partenariats industriels.

5.4. Évaporation partielle en cours d'élaboration

L'évaporation partielle sous vide peut servir à corriger un excès de degré en cours de fermentation ou en fin de fermentation. Il s'agit davantage d'un levier de réduction que d'un procédé destiné à faire du 0,5 % vol. ou moins. Son intérêt est grand en contexte climatique chaud, lorsqu'on veut revenir vers des profils plus digestes sans changer complètement l'identité du vin.

6. Assemblages, produits ajoutés et stabilisation

Une fois l'alcool retiré, le produit présente souvent un manque de milieu de bouche, une chute de longueur, une fragilité microbiologique accrue et une sensation aromatique simplifiée. D'où l'importance de l'assemblage et du rééquilibrage.

6.1. Ce qu'on peut retravailler

- Assemblage entre plusieurs bases désalcoolisées pour reconstruire le profil.
- Réincorporation de la fraction aromatique d'origine quand elle a été prélevée au cours du procédé.
- Édulcoration avec moût de raisin, moût concentré rectifié ou produits autorisés de la filière vin.
- Apport de CO₂, particulièrement utile sur blancs et rosés.
- Usage de gomme arabique, mannoprotéines et autres outils de texture lorsqu'ils restent compatibles avec le statut du produit.

6.2. Ce qui change selon l'univers produit

Il faut distinguer l'univers réglementaire du vin OCM et celui des boissons aromatisées à base de vin. Dans l'univers strictement vin, l'ajout d'eau ou d'arômes exogènes n'est pas admis comme dans une boisson construite. L'ajout de glycérol n'est pas autorisé pour le vin désalcoolisé, alors qu'il peut exister d'autres marges de manœuvre dans des boissons apparentées. Cette différence explique pourquoi certains produits très séduisants commercialement ne sont pas, juridiquement, des vins désalcoolisés au sens strict.

6.3. Stabilisation et conservation

La stabilité devient un point sensible car l'alcool jouait un rôle protecteur. Les opérateurs recourent à différents leviers : filtration, SO₂, DMDC, sorbate de potassium selon le cas, hot bottling, voire pasteurisation. Le retrait d'alcool s'accompagne souvent d'une perte de volume de l'ordre de 12 à 14 % et d'une durée de vie commerciale plus délicate. On conseille donc de raisonner la DDM et le stockage de façon plus prudente qu'avec un vin classique.

7. Coûts de production comparés

Il n'existe pas un coût national unique du vin désalcoolisé. Le coût dépend du cépage, du rendement, du niveau de qualité recherché, du volume traité, de la logistique et surtout du procédé. Il faut donc raisonner en scénarios, et non en vérité absolue.

Type de vins	Vin conventionnel	Vin partiellement désalcoolisé	Vin totalement désalcoolisé premium
Coût de production	180 à 200€/hL	265 à 285€/hL	350 à 370€/hL
Amélioration et rééquilibrage			30€/hL
Procédé de désalcoolisation 2		40€/hL	40€/hL
Procédé de désalcoolisation 1		45 €/hL	90 €/hL
Traitement de stabilisation	40€/hL	40€/hL	40€/hL
Base vigne + chai	140 €/hL	140 €/hL	140 €/hL

Trois scénarios indicatifs de coûts par hectolitre.

7.1. Ordres de grandeur utiles

- Le coût de service de désalcoolisation est fréquemment donné dans une fourchette de 25 à 200 €/hl selon le procédé, le volume et le niveau d'exigence.
- En Côtes-du-Rhône, des coûts moyens de production d'environ 154 €/hl sont cités pour le conventionnel en cave coopérative, avant d'ajouter les spécificités d'un produit désalcoolisé.
- Le retrait d'alcool entraîne souvent une perte de volume de 12 à 14 %, qui doit être économiquement absorbée.

7.2. Décomposition pédagogique des charges

Poste de charges	Vin classique	Vin partiellement désalcoolisé	Vin totalement désalcoolisé premium
Matière première (raisin / vin de base)	Identique ou proche	Identique	Identique voire plus qualitative
Vinification et élevage du vin de base	Base	Base	Base plus stricte sur la qualité aromatique
Prestation de désalcoolisation	0	Faible à moyenne	Moyenne à forte
Perte de volume	Faible	Moyenne	Forte
Rééquilibrage sensoriel	Faible	Moyen	Élevé
Stabilité microbiologique / contrôles	Standard	Renforcé	Renforcé
Packaging et mise	Standard	Standard	Souvent plus premium

Comparaison qualitative des postes de charges

En pratique, le surcoût final peut être absorbé de trois manières : par un prix consommateur plus élevé, par la montée en gamme du packaging et du récit de marque, ou par l'amortissement industriel sur des volumes importants. Les opérateurs qui échouent sont souvent ceux qui veulent vendre un produit techniquement coûteux au prix psychologique d'un vin d'entrée de gamme.

8. Données économiques récentes en France et dans le monde

Le marché no-low mondial progresse plus vite que la boisson alcoolisée globale, même si le vin ne représente encore qu'une part modeste de cet ensemble. Business France indique qu'en 2023, le marché no-low a progressé d'environ 5 % dans les dix principaux marchés mondiaux étudiés, et qu'il pourrait atteindre environ 4 % de part de marché des boissons d'ici 2027 sur ce périmètre. Les dix marchés clefs identifiés comprennent notamment la France, l'Allemagne, l'Espagne, le Royaume-Uni, les États-Unis, le Canada, le Japon et l'Australie.

Pour le seul vin sans alcool, les évaluations disponibles évoquent un marché mondial d'environ 1,8 milliard de dollars en 2022 et une trajectoire pouvant approcher 4,9 milliards de dollars à l'horizon 2032. Ces chiffres doivent être maniés avec prudence car ils proviennent de cabinets de marché et non d'un observatoire unique, mais ils donnent l'ordre de grandeur de la dynamique.

Contexte mondial : Où se trouvent les grands flux de vins

Top exportateurs de vin 2024

	Volume exporté	Valeur exporté
Italie	21,7 Mhl	8,1 Md€
Espagne	20,0 Mhl	3,0 Md€
France	12,8 Mhl	11,7 Md€

Top importateurs de vin 2024

	Volume exporté	Valeur exporté
Allemagne	12,7 Mhl	2,5 Md€
Royaume-Uni	12,6 Mhl	4,6 Md€
Etats-Unis	12,3 Mhl	6,3 Md€

Exportateurs et importateurs majeurs du vin en 2024, base OIV. Ces marchés structurent aussi la diffusion des offres no-low.

8.1. France

- La grande distribution française commence à référencer durablement la catégorie, surtout sur les effervescents, rosés et blancs.
- Les marques pionnières ont élargi rapidement leurs réseaux : certains acteurs citent 1 000 points de vente en France et plusieurs centaines à l'étranger.
- Le taux de consommation déclaré en France se situe autour de 19 à 22 % selon les baromètres 2024-2025.

Le paradoxe français est intéressant : la France reste une grande culture du vin, mais elle subit à la fois une baisse structurelle de consommation traditionnelle et une croissance à deux chiffres sur certaines niches sans alcool. Cela ouvre une fenêtre d'innovation, même si le segment reste encore petit en valeur absolue comparé au vin classique.

8.2. Allemagne, Royaume-Uni, États-Unis

L'Allemagne est un marché pilote du désalcoolisé, notamment sur les effervescents. Wein.plus signale une progression soutenue de la demande et une ouverture particulière des femmes et des générations Y et Z à ces alternatives. Le Royaume-Uni est l'un des marchés les plus dynamiques pour les boissons no-low, avec une distribution déjà bien structurée. Aux États-Unis, la logique est moins centrée sur la tradition du vin que sur la modération, la santé et la diversification de l'offre beverage.

L'intérêt de ces pays pour un producteur français est double : ils connaissent déjà les codes du vin et ils sont plus ouverts que la moyenne à l'innovation no-low. À l'export, le sans alcool peut donc devenir non seulement un relais de volume, mais aussi un outil de conquête commerciale sur des segments de clientèle jusque-là peu captés.

9. Pourquoi cette voie intéresse les viticulteurs en crise

La filière viticole française traverse une crise structurelle : baisse de consommation, surcapacités dans certains bassins, recul des rouges, aléas climatiques, baisse de récolte 2024 en France, tensions sur les marges et difficultés de valorisation. FranceAgriMer et l'OIV confirment l'ampleur de la contraction récente de la production française, tandis que Le Monde documente la crise profonde de plusieurs territoires viticoles.

- Diversifier les débouchés sans arracher immédiatement toute la production.
- Valoriser des vins blancs, rosés ou effervescents plus adaptés à la désalcoolisation.
- Réutiliser une partie du savoir-faire œnologique et du récit de terroir.
- Ouvrir des circuits CHR, export et e-commerce qui ne seraient pas accessibles au vin classique dans certains contextes.

Mais cette stratégie ne doit pas être idéalisée. Tous les vignobles ne sont pas adaptés. Tous les styles ne passent pas bien la désalcoolisation. Et tous les volumes ne sont pas rentables. Pour une petite cave isolée, traiter quelques centaines de litres n'a souvent aucun sens économique. La logique est plus crédible en groupement, en coopérative, via un prestataire, ou avec une vraie marque premium.

Le vin sans alcool peut donc être une voie de sortie partielle de crise, mais pas une baguette magique. Il fonctionne surtout lorsqu'il est pensé comme une activité stratégique à part entière, avec un cahier des charges, un positionnement, une politique commerciale et une vraie culture produit.

10. Perception des consommateurs et profils de clientèle

La perception du vin sans alcool est contrastée. Le potentiel commercial est réel, mais le défi sensoriel demeure. Les meilleurs baromètres français convergent sur un point : l'intérêt progresse plus vite que la satisfaction gustative.

Profil des consommateurs de vins sans alcool

Synthèse France 2024-2025, avec ouverture internationale.

Pénétration en France

19 à 22 %

des Français déclarent avoir consommé du vin sans alcool au moins une fois au cours des 12 derniers mois selon les baromètres 2024-2025.

Motivations les plus citées

Réduire l'alcool : **50%**

Santé/ bien-être : **40%**

Goût /curiosité : **35 %**

Sécurité / Conduite : **39 %**

Les acheteurs ne sont pas des abstinents « anti-vin, mais surtout des consommateurs cherchant une modulation d'usage

Qui est le plus réceptif ?

• Femmes légèrement plus réceptives en 2024. • Millénials et 35-49 ans souvent surreprésentés. • CSP+ et publics urbains fréquemment cités. • Les moins de 25 ans boivent moins, mais pas forcément du vin sans alcool.



Styles préférés

Effervescent en tête, puis rosé et blanc. Les rouges restent les plus difficiles à réussir.



Frein principal

La qualité organoleptique : plus de la moitié des Français ayant testé des vins no-low jugent le goût encore perfectible.



Pays moteurs

France, Allemagne, Royaume-Uni, États-Unis, Canada, Espagne, Japon et Australie figurent parmi les marchés structurants.

En dégustation, le style le plus facile à faire apprécier reste aujourd'hui l'effervescent blanc ou rosé, servi frais, dans un contexte d'apéritif ou d'accord léger.

Les publics les plus réceptifs sont souvent les millénials et les 35-49 ans, c'est-à-dire des consommateurs déjà socialisés au vin, mais engagés dans une logique de modération. Les plus jeunes adultes boivent globalement moins d'alcool, mais ne se reportent pas automatiquement sur le vin sans alcool ; ils peuvent préférer d'autres boissons no-low.

10.2. Sexe

Les baromètres 2024 montraient une légère surreprésentation féminine ; celui de 2025 indique un quasi-équilibre entre hommes et femmes. On peut donc parler d'un produit mixte, avec un avantage fréquent chez les femmes dans les premières phases de diffusion, mais un élargissement rapide de la base masculine.

10.3. Pays / marchés

Les marchés les plus structurants sont la France, l'Allemagne, le Royaume-Uni, les États-Unis, le Canada, l'Espagne, le Japon et l'Australie. L'Allemagne et le Royaume-Uni servent souvent de marchés d'avant-garde ; la France apporte la légitimité œnologique ; les États-Unis offrent un terrain de croissance porté par la modération et le bien-être.

10.4. Ce que les consommateurs aiment et n'aiment pas

- Les effervescents sont les plus faciles à faire aimer.
- Les rosés et certains blancs fruités s'en sortent mieux que les rouges.
- Le principal frein reste le goût : manque de corps, sucrosité mal intégrée, finale courte, effet « jus aromatisé » quand le produit est mal conçu.

Conclusion générale

Le vin sans alcool n'est plus un objet anecdotique. C'est un segment techniquement sérieux, juridiquement encadré, commercialement en croissance et stratégiquement intéressant pour une filière viticole en recherche de débouchés. Son avenir dépendra de trois conditions : la qualité des vins de base, la maîtrise du rééquilibrage sensoriel, et la capacité des producteurs à le vendre non comme un sous-vin, mais comme une nouvelle proposition de dégustation. Par contre il est parfois difficile de savoir si on achète un vin sans alcool ou un vin partiellement désalcoolisé ou une boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé. Il est donc urgent de bien lire les étiquettes et de vérifier les ingrédients qui ont été ajoutés.

Le sujet est intéressant parce qu'il oblige à repenser le vin à l'envers : que reste-t-il quand on retire l'alcool ?

Bibliographie

- DGCCRF / economie.gouv, « Désalcoolisation des vins : quelles sont les règles applicables ? », 2025.
- IFV Sud-Ouest / Vignevin Occitanie, « Désalcoolisation des vins - aspects réglementaires », support 2025.
- IFV / Vignevin Occitanie, « Désalcoolisation des vins : état des lieux, innovations et expérimentation », support technique 2023.
- DGCCRF / economie.gouv, pages d'information consommateur sur l'étiquetage des vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés, 2025.
- Réussir Vigne, « Vins désalcoolisés : quelle est la réglementation ? », 2024.
- Réussir Vigne, « Les vins bio peuvent désormais être désalcoolisés », 2025.
- Vitisphere, article sur l'optimisation de la qualité et le coût de la désalcoolisation, 2024-2025.
- Santé publique France, Bulletin épidémiologique hebdomadaire, numéro spécial alcool, 2024.
- drogues.gouv.fr, page d'information sur l'alcool et ses effets sociaux, 2025.
- OIV, State of the World Vine and Wine Sector in 2024, publié en 2025.
- Business France, « No-Lows wines, spirits and beer on the rise », 13 mars 2024.
- Réussir Vigne, article de synthèse marché mondial du vin sans alcool, 2024.
- FranceAgriMer, note de conjoncture / chiffres-clés 2024-2025 sur la production française de vin.
- Le Monde, « La chute de consommation de vin redessine le paysage viticole français », 2 août 2024.
- Le Monde, « Dans le Gers, les viticulteurs veulent se diversifier et innover pour surmonter une crise sans précédent », 3 septembre 2025.
- Vitisphere / baromètre Sowine-Dynata, consommation de boissons no-low en France, 2025.
- Réussir Vigne, baromètre 2024-2025 sur le vin sans alcool en France, 2025.
- Rayon Boissons, « Cinq chiffres clés sur le vin sans alcool en 2025 », 27 novembre 2025.
- wein.plus, informations 2024-2025 sur les marchés allemand et autrichien du sans alcool.
- Nicolas.com
- Belles Grappes Bordeaux, cave 100 % sans alcool
- Réussir Vigne, « En côtes-du-rhône, des coûts de production supérieurs à 150 €/hl », 23 juin 2025.
- Réussir Vigne, « En AOC, la bouteille coûte au minimum 3,33 euros à produire », 27 décembre 2024.
- https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2025/07/ARTICLE_Reglementation-applicable-desalcoolisation-des-vins3.pdf
- <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-produits-vinicoles-aromatises>
- <https://www.vindefrance.com/sites/default/files/2025-05/vdf-vin-d%C3%A9alcoolis%C3%A9-reglementation-2025.pdf>