



m°

LE GUIDE DE LA NÉONOLOGIE



| NÉONOLOGIE

(n.f.) Ensemble des techniques et des savoir-faire qui s'appuient sur l'œnologie et sur de nouvelles méthodes pour permettre la production et la conservation de vins sans alcool de qualité.





LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

L'œnologie est la fille du client écrivait Émile Peynaud, l'un des fondateurs de l'œnologie moderne il y a près d'un demi siècle.

Ainsi, elle n'est pas une science figée mais suit le fil de la demande, des exigences d'un monde en perpétuelle mutation. Pour cette raison, mais aussi la conviction personnelle que l'alcool est un souci majeur de santé publique, j'ai décidé dès 2021 de m'investir dans l'aventure du vin sans alcool.

Je suis très heureux d'avoir participé au pavage des premiers pas de ce chemin de la néonologie, elle aussi fille de l'œnologie... et du client !

Frédéric Brochet



Fredéric Brochet est tombé dans une barrique de vin quand il était petit. Issu de Normale Sup, il est l'auteur d'une thèse traitant de l'œnologie. Il met aujourd'hui toute son énergie dans l'amélioration constante du savoir-faire du vin sans alcool aux côtés des équipes moderato, pour que celui-ci atteigne le niveau qualitatif attendu par tous les amateurs de vin.

| SOMMAIRE

1	LA VIGNE		p.9
2	LE VIN		p.11
3	LA DÉSALCOOLISATION		p.12
4	LA RECETTE		p.14
5	LA DÉGUSTATION		p.18

.....





INTRODUCTION

Les techniques pour désalcooliser les vins existent depuis la fin des années 80, mais la réflexion autour de ces techniques pour permettre la création de produits originaux et de qualité n'a qu'une poignée d'années.

Un vin désalcoolisé est nécessairement différent d'un vin alcoolisé (puisque l'on en a retiré l'alcool jusqu'à atteindre un seuil inférieur à 0,5% voire, jusqu'à 0%).

Il n'en reste pas moins qu'il est un produit issu du vin, une nouvelle expression du vin d'origine, dont l'idée est de créer un nouveau style de produit, comme en d'autres temps, des personnes originales et éclairées décidèrent de distiller (dans le cas du Cognac ou de l'Armagnac) ou de muter (dans le cas des vins fortifiés) des vins pour créer de nouveaux breuvages aujourd'hui mondialement appréciés.

1 LA VIGNE

Le point de départ d'un bon vin sans alcool, ce sont des terroirs et des cépages expressifs, originaux, qui permettront de produire des vins de qualité.

La maturité du raisin doit être parfaite pour combiner un degré d'acidité du raisin qui est à la fois un véhicule aromatique, un marqueur, et une variable à maîtriser, avec une certaine sucrosité pour l'équilibrer. La maturité aide aussi à obtenir certains tannins pour les rouges.

Pour obtenir un bon vin sans alcool, il faut donc partir de cépages expressifs aux aromatiques abouties qui ne doivent pas être trop volatiles.

Par exemple, trop de thiols les rendent plus difficiles à conserver lors de l'étape de désalcoolisation. A l'inverse, une aromatique trop légère ou neutre et le vin désalcoolisé risque de perdre tout caractère et équilibre.





2 LE VIN

La vinification est complète : un vin sans alcool, c'est d'abord un très bon vin!

Le raisin est transformé par l'étape nécessaire de la fermentation, qui inscrit définitivement le vin sans alcool dans la famille du vin, bien loin des jus ou autres produits partiellement fermentés...

Elle se fait en général en cuve pour plus de fraîcheur, mais sur certains profils de vins, il peut y avoir une fermentation en partie sur bois pour maximiser le potentiel des vins. Elle est aussi clé car elle donne son ADN vineuse aux cuvées, une aromatique et une impression en bouche spécifique qui perdure une fois désalcoolisée.

Lors de la dégustation du vin d'origine, les œnologues doivent se projeter sur la version sans alcool du vin dégusté, et donc adapter leurs curseurs sur les marqueurs habituels d'un vin.

En effet, une acidité marquée ou des tannins assez présents peuvent devenir déséquilibrants et désagréables ensuite pour l'expression désalcoolisée.

De même, la recherche d'une certaine rondeur est un marqueur particulièrement recherché pour préserver au mieux l'équilibre final. Par rondeur on entend ici une certaine sucrosité, mais surtout un équilibre global avec un certain volume en bouche et donc une structure suave qui couvre le palais plutôt qu'une attaque trop vive par exemple.



3 LA DÉSALCOOLISATION

Préserver la structure du vin d'origine

Cette étape est évidemment clé et nécessite un savoir-faire inédit, celui de la distillation sous vide à basse température : nous devons jouer sur les paramètres de pression et de température (en général entre 30 et 35°C) pour à la fois préserver au mieux l'ADN du vin d'origine mais aussi assurer un rendement qualitatif et continu.

Cette technique permet de ne pas trop chauffer le vin pour minimiser l'impact gustatif du procédé - un vin trop chauffé peut tendre vers des notes de confiture trop cuite par exemple qui est peu agréable - et limiter l'évaporation des molécules aromatiques les plus volatiles.

La mise sous vide dans la colonne de distillation permet d'abaisser la température d'évaporation des molécules d'alcool (plus légères) au détriment de l'eau et d'autres molécules dont celles aromatiques.





4 LA RECETTE

Retrouver l'équilibre !

La désalcoolisation crée nécessairement un déséquilibre : l'alcool n'est plus le véhicule olfactif, les arômes sont plutôt portés par l'acidité, la sucrosité, la texture, et parfois une pointe d'amertume.

Si, comme nous l'avons vu, le travail du vin d'origine est essentiel, il est aussi nécessaire de rééquilibrer en aval.

La première étape consiste à travailler le couple acidité/sucrosité. La perception sucrée est beaucoup moins présente dans le vin brut, mais une sensation trop sucrée éloignera le vin de son ADN d'origine. Cette étape, pour nous, se fait en travaillant un dosage minimal et précis sur chaque vin avec un produit œnologique : le moût concentré de raisin. Il amène cet équilibre et une présence en bouche ainsi qu'une certaine longueur.

L'objectif est de rester dans l'esprit du vin d'origine : par exemple pour un sauvignon blanc sec désalcoolisé, on doit garder cette fraîcheur portée par l'acidité. L'édulcoration est très fine. Un vin sans alcool de qualité est ainsi 6 fois moins calorique d'un vin classique.



4 LA RECETTE

Retrouver l'équilibre !

La deuxième étape est de travailler la texture et la longueur.

Elle se fait de différentes façons, parfois en dosant de manière très fine avec un produit naturel, la gomme arabique, qui permet une tenue de la couleur et donne du volume en bouche, mais aussi par l'utilisation d'autres produits œnologiques comme des tannins qui permettent de travailler la longueur en bouche, voire même la sucrosité dans certains cas.

Cette étape de recette et de formulation se structure autour de la recherche de paliers.



4 LA RECETTE

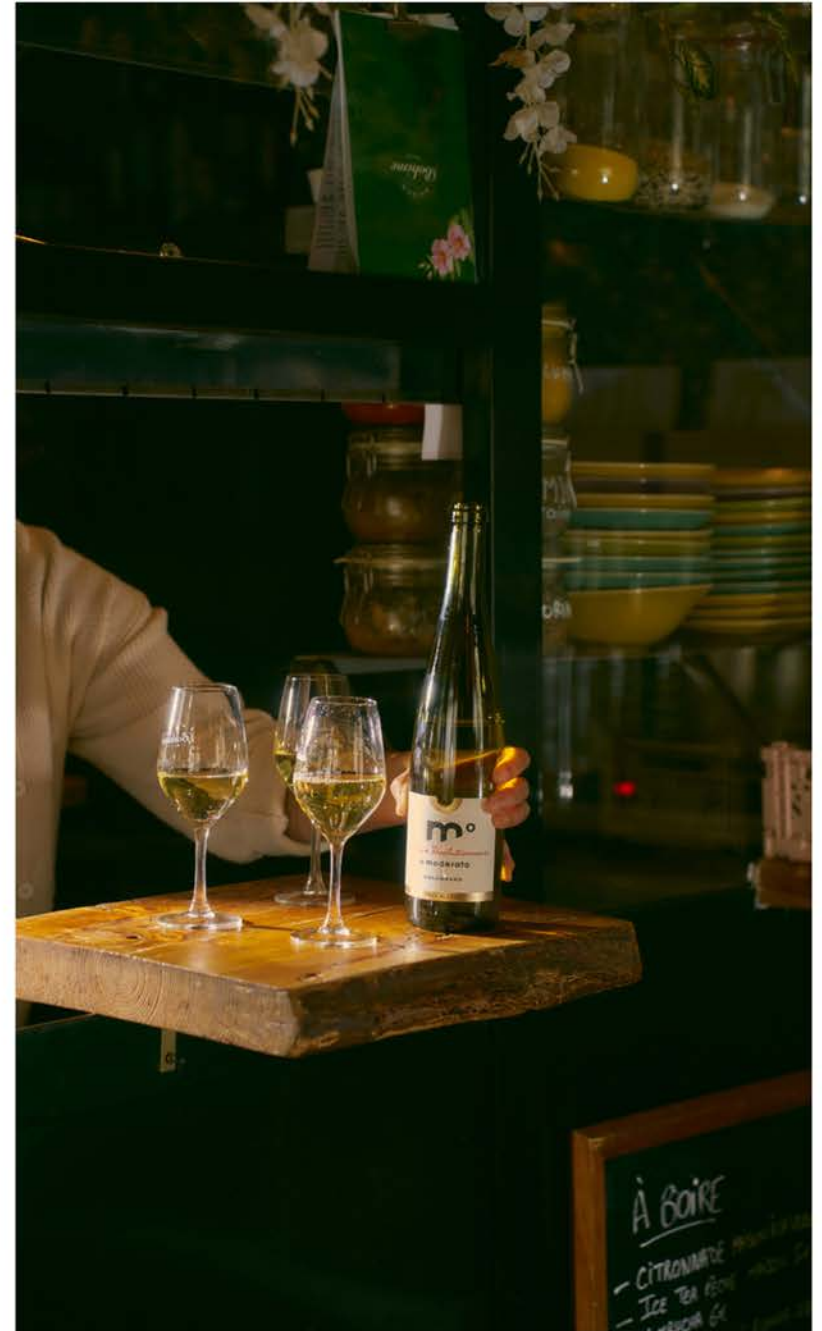
Retrouver l'équilibre !

Que ce soit pur l'acidité, la sucrosité ou la structure nous augmentons ou réduisons très graduellement jusqu'à atteindre une bascule qui nous confirme l'atteinte du profil optimal.

Cette approche unique rend cette étape spécifique pour chacun de nos vins. Nous les testons ensuite sur un panel mix de dégustateurs pour valider la recette finale. Nous procédons ainsi pour la création et l'ajustement du profil de chacun de nos vins plusieurs fois au cours de l'année, car, et c'est la magie de ces produits, les vins comme chacun sait évoluent au fil du temps !

Ce savoir-faire d'élaboration de recette est une perpétuelle recherche et en évolution constante pour continuer d'affiner la complexité et la structure des profils.





5 LA DÉGUSTATION

Se laisser surprendre

La création d'une nouvelle expression du vin nécessite à la fois de créer de nouveaux repères mais de s'appuyer aussi sur une démarche de dégustation rigoureuse. Avant toute chose, il est important de noter les problèmes les plus courants pour les vins désalcoolisés que l'on retrouve lors de la dégustation :

- Une acidité beaucoup trop marquée - symptomatique d'un manque d'équilibre et qui peut rendre le vin désagréable
- Une sucrosité trop marquée - en général pour compenser l'acidité ou un manque de présence en bouche, qui éloigne le produit du vin et le rend sirupeux
- Un goût de 'cuit' marqué - dû à une désalcoolisation mal maîtrisée et effectuée à une trop forte température
- Une sensation 'aqueuse' ou 'diluée' - en général due à l'utilisation d'un vin peu expressif et un manque de travail qualitatif sur le profil du vin en amont et la recette finale



5 LA DÉGUSTATION

Se laisser surprendre

- Une amertume marquée – le plus souvent lié au vin d'origine qui n'est pas assez équilibré
- Des tannins trop marqués – dus à une présence trop forte des tannins dans le vin d'origine qui se concentrent lors de la désalcoolisation
- Un goût de 'cave humide' – très généralement dû à une mauvaise stabilisation du produit qui peut induire une dérive

La dégustation doit permettre d'identifier les défauts ci-dessus et permettre au consommateur de mieux se préparer à cette nouvelle expérience.

La dégustation doit suivre des étapes simples et connues mais où les curseurs bougent :

D'un point de vue visuel, il n'y a pas de grande différence avec le vin d'origine. On peut y déceler les mêmes caractéristiques que pour un vin.

Il est amusant de constater que ce premier contact avec le vin désalcoolisé peut ainsi presque prêter à confusion, même si ce n'est pas du tout le but !



5 LA DÉGUSTATION

Se laisser surprendre

AU NEZ.

D'un point de vue olfactif, ensuite, il faut procéder comme une dégustation systématique en identifiant les différents niveaux et les différentes familles d'arômes. L'impression visuelle amène presque inconsciemment à vouloir retrouver des marqueurs du vin classique. Nous travaillons pour permettre de retrouver des notes typiques de chaque cépage : fruitées, florales, végétales, parfois un peu plus épicées.

Des notes vineuses aussi, légèrement plus présentes dues au procédé de désalcoolisation qui confèrent souvent des notes secondaires légèrement plus confiturées/compotées qui permettent d'affirmer une signature originale.

De même des notes tertiaires boisées ou toastées apparaissent dès le premier nez ou se révèlent progressivement sur certains profils, notamment pour nos vins rouges.

L'intensité est nécessairement différente car les molécules odorantes ne sont pas véhiculées par le solvant alcooleux.

Cependant, le résultat peut être assez bluffant pour nos vins les plus riches et intenses dont l'impression olfactive s'inscrit clairement dans la même lignée que celle du vin d'origine.





EN BOUCHE.

C'est là que l'expérience est la plus "surprenante" car la perception des papilles est nécessairement chamboulée.

L'alcool qui joue ce rôle de liant et qui tapisse n'est plus présent. Les curseurs de lecture et d'appréciation ne sont plus tout à fait les mêmes. Il est important de se focaliser alors sur l'acidité qui doit être présente car elle anime les papilles, diffuse les arômes et permet une certaine longueur, mais elle doit rester maîtrisée !

La sucrosité ensuite est à évaluer autrement, elle est à la fois plus présente mais doit s'équilibrer avec l'acidité qui a été légèrement concentrée par le procédé de désalcoolisation.

Il faut donc laisser le temps au palais d'apprécier ces deux composantes et comment elles se répondent.

Pour certaines de nos cuvées, nous cherchons aussi à préserver une légère pointe d'amertume qui permet de travailler la longueur de nos rosés par exemple, ou la présence de tannins fondus comme dans nos rouges pour apporter plus de corps et améliorer la persistance.

| CONCLUSION

La néonologie, n'est pas qu'un simple néologisme, elle est le fruit du travail de chaque étape de la création de nos vins sans alcool, où chaque dimension est cruciale.

C'est un nouveau savoir-faire que nous bâtissons chaque jour avec notre œnologue depuis plusieurs années, une nouvelle science encore jeune mais passionnante et aux richesses encore insoupçonnées pour créer une nouvelle expression du vin, sans alcool !



m^o moderato

Depuis 2020, nous sommes experts du vin sans alcool. Notre but : donner la liberté aux amateurs de vin de se faire plaisir avec un bon verre de vin, quand ils le souhaitent, sans subir les conséquences de l'alcool !

Nos vins sont élaborés et désalcoolisés dans le sud ouest par nos vignerons et œnologues partenaires.



contact@le-moderato.com



Se lancer dans l'élaboration et la commercialisation de vin sans alcool en France est pour le moins audacieux, tant le vin est considéré comme pilier de notre patrimoine national. Et pourtant, l'attente des consommateurs est réelle.

Nous avons interrogé de nombreux consommatrices et consommateurs de vins qui se disent intéressés ou consomment déjà des produits sans alcool. Dans leur grande majorité, ils continuent, comme nous, d'aimer le vin mais dans certaines circonstances ou pour certaines occasions, ils souhaitent garder un plaisir qui en est issu, même différent, mais sans consommer d'alcool.

C'est dans cette optique que nous travaillons chez moderato : proposer une alternative de grande qualité aux amateurs de vin.

Quant à l'utilisation du mot 'vin', elle est bien légitime car nos produits sont à 96% au-moins issus de vins. Il n'y aurait donc pas de sens à ne pas nommer l'ingrédient principal, qui est l'essence même de nos cuvées : cela risquerait de créer une réelle confusion pour le consommateur.

Depuis 5 ans, avec notre œnologue Frédéric Brochet, nous construisons ce nouveau savoir-faire spécifique, en nous perfectionnement sans cesse, à chaque étape de son élaboration.

m°

