

meilleures variétés de vignes et naturellement de connaître la demande du consommateur.

### Variétés du fruit

Pour le choix de la vigne, il s'agit de sélectionner des variétés produisant des raisins moins riches en sucre et contenant des levures à faible taux de conversion des sucres en alcool. Ainsi, la mise au point de procédés de désalcoolisation partielle en début de fermentation permettrait de réduire la teneur finale en alcool, sans trop perturber la production des arômes fermentaires.

### Propriétés organoleptiques

Du côté du goût, il est essentiel de pouvoir quantifier l'impact de la quantité d'alcool sur les propriétés organoleptiques du vin avant de pouvoir offrir un produit de qualité.

### Consommateurs

Certaines études de marché sont déjà mises sur pied afin de connaître la demande des consommateurs. Tout d'abord il s'agit d'identifier les types de consommateurs émergents en lien avec les contextes de consommation et d'autre part, de préciser l'acceptabilité de nouveaux produits.

### Du consommateur régulier au consommateur occasionnel

La tendance actuelle des consommateurs change et, naturellement, la consommation régulière de vin régresse. Néanmoins, selon les dernières enquêtes, on assiste à une substitution des consommateurs réguliers par un nombre accru de consommateurs occasionnels. Bien que la vie

” La consommation régulière de vin régresse ”

quotidienne actuelle laisse peu de temps pour un dîner «correct» et que les «fast food» aient pris une place très large sur le marché, le vin trouve encore sa place lors des repas festifs entre amis ou au restaurant.

### Obstacles à la consommation

Pour explorer des pistes nouvelles et offrir un produit attirant et attrayant, il faut aller au-delà des stéréotypes de buveurs de coca et mangeurs de «fast food». Il faut s'interroger sur les freins qui peuvent expliquer l'attitude des jeunes envers le vin. Le prix, bien entendu, constitue un élément essentiel dans le choix de la boisson. Les



usages du vin, la multitude des appellations, le langage ésothérique sont également autant d'obstacles.

### Modes de vie et tendance actuelle

En partant d'une analyse très attentive, en voulant répondre à la demande des consommateurs et en voulant s'aligner à la tendance actuelle, le concept Tendance 9 est né. L'objectif est d'offrir aux jeunes et moins jeunes, à un public féminin, un certain type de vin en phase avec leurs modes de vie, afin de les amener progressivement à se familiariser avec l'univers du vin, ses bienfaits et ses riches plaisirs sensoriels.

### Procédé «peu alcoolisé»

Ici, l'accent est mis sur le vin à faible degré alcoolique, mis en vedette par le conditionnement. Tant en blanc qu'en rosé, les vins «Tendance 9» sont issus de vendanges précoces, ayant atteint leur maturité aromatique et capables d'apporter une acidité bienvenue qui contribue à l'équilibre général du vin en lui conférant fraîcheur et nervosité. Une température régulée à quelque 19°C durant la fermentation exerce une influence favorable sur l'intensité du fruit et ses substances aromatiques. Lorsque la fermentation a généré 9% de volume d'alcool, on stoppe l'activité des levures par un passage à froid. Il faut insister sur le caractère traditionnel de l'élaboration de ces vins.

### Evaporation à basse température

Evaporer l'alcool du vin en l'absence de tout phénomène d'oxydation lors d'une distillation sous vide partiel à basse température (40°C) est un procédé qui a été longuement étudié et

qui est actuellement le plus proposé. Des procédés d'osmose inverse sont aussi à l'étude.

### Lirisation

Un autre principe a été élaboré par Michael Paetzold, œnologue de formation, diplômé de la faculté de Bordeaux. Il s'agit de la lirisation, ensemble de procédés physiques dont l'objectif est d'ajuster le degré alcoolométrique du vin d'origine à 6% tout en respectant ses caractéristiques organoleptiques. Une des étapes clés est le tri moléculaire. Grâce à des procédés de filtration membranaire, entre autres, les molécules hydro-alcooliques du vin sont séparées de la matière noble. Cette dernière n'est pas altérée et ne subit aucun autre traitement. L'eau, dite du raisin, sera purifiée des molécules d'alcool et ajoutée à la phase «matière noble».

Au-delà de ces procédés physiques, et en suivant, intervient l'ajustement œnologique des équilibres aromatiques et c'est à ce moment que la lirisation prend toute son importance. En effet, les équilibres ont été modifiés avec la diminution du degré alcoolométrique et le savoir-faire des techniciens et du procédé réinvente cet équilibre aromatique.

C.K.

Renseignements:  
Tendance 9  
Cave de Jolimont / Rolle  
Tél. 021 822 02 90

Lirisation  
Lir Sàrl  
www.the-lir.com