

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Vin sans alcool : une fausse bonne idée ?
Armand Heitz dénonce l'industrialisation du terroir et appelle
à défendre l'authenticité viticole**

22,9 millions d'euros pour les vins effervescents sans alcool, 13,1 millions pour les cocktails « mocktails » en France en 2023 ([source](#)): les chiffres parlent d'eux-mêmes, le sans alcool est en plein essor.

Portée par des tendances comme le Dry January, cette vague semble vouloir redessiner notre rapport au vin et aux plaisirs de la table. Mais à quel prix ? Derrière ces produits se cache une industrialisation galopante, qui inquiète certains artisans du vin pour son impact écologique, son éloignement des valeurs du terroir et la perte d'authenticité qu'elle engendre.

Armand Heitz, vigneron et agronome en Bourgogne, brise ce silence dans une tribune percutante intitulée « *Le vin sans alcool ou l'hégémonie du transhumanisme* ». Avec des mots puissants, il dénonce les procédés industriels dénaturant le vin, tout en alertant sur le risque d'un appauvrissement culturel et environnemental.

Mais cette prise de position n'est pas qu'un cri d'alarme. À la tête d'un domaine unique de 250 hectares où vignes, élevages, prairies et permaculture cohabitent en harmonie, Armand Heitz propose une alternative inspirante : remettre la nature, le terroir et le vivant au cœur de la production. À travers cette réflexion, il invite à reconsidérer nos choix de consommation et à protéger l'âme de la viticulture française.



Le vin sans alcool, un produit artificiel et déraciné

Dans sa tribune, Armand Heitz dénonce sans détours les procédés industriels nécessaires à la production de vin sans alcool : « Connaissez-vous les processus d'élaboration de cette boisson ? Colonne à cônes rotatifs, osmose inverse, distillation sous vide. Trois techniques industrielles, avec un impact carbone important et aboutissant à un produit dénué du moindre intérêt sanitaire, alimentaire et culturel. »

Pour le vigneron, ces techniques ne respectent ni la nature ni le produit initial : « Le raisin fermente naturellement pour donner

du vin. Extraire l'alcool, c'est nier le processus naturel et créer quelque chose de faux. Frankenstein, vous connaissez ? »

Cette critique va au-delà du simple refus d'une innovation. Armand Heitz y voit une déconnexion totale avec les valeurs du terroir et une industrialisation de plus dans un secteur qui peine déjà à préserver son identité face aux pressions économiques et environnementales.

Un choix à contre-courant des défis écologiques

Alors que l'urgence climatique appelle à des choix de production plus sobres et respectueux de l'environnement, le vin sans alcool incarne, selon Armand Heitz, une solution de façade. Dans sa tribune, il questionne directement cette contradiction : « Vouloir satisfaire un effet de mode, c'est renoncer à l'authenticité de notre terroir. »

En évoquant les processus lourds en énergie nécessaires pour retirer l'alcool du vin, il pointe l'incohérence écologique de cette démarche : « C'est un acharnement anti-artisanat, anti-tradition et anti-terroir au profit de l'industrialisation agroalimentaire. »

Un miroir aux alouettes pour les vignerons en crise

Dans un contexte de crise de la viticulture, où la déconsommation de vin frappe durement les exploitations françaises, certains voient dans le vin sans alcool une opportunité commerciale. Armand Heitz s'interroge sur cette vision court-termiste : « Pensez-vous vraiment que le vin sans alcool va permettre de sauver les 44 500 vignerons français ? »

Pour lui, cette solution ne répond pas aux véritables enjeux du secteur : la revalorisation des produits artisanaux, l'éducation des consommateurs, et une meilleure mise en avant des démarches respectueuses de l'environnement.

Une philosophie du vivant et du terroir

Armand Heitz est bien plus qu'un vigneron : il se définit comme un paysan, dont le domaine s'inscrit dans une démarche de polyculture et d'élevage durable. Depuis 2013, il a transformé son exploitation en un écosystème riche de 250 hectares, mêlant vignes, prairies, forêts et cultures.

Pour lui, chaque bouteille produite raconte une histoire authentique : celle d'un sol, d'un climat, et d'une main qui respecte le vivant. Cette philosophie entre en opposition directe avec les dérives du vin sans alcool, qu'il voit comme une négation de l'essence même de la viticulture.

Repenser la consommation, pas l'artisanat

Armand Heitz n'est pas opposé à l'idée de sobriété portée par le Dry January, mais il invite à une réflexion plus profonde sur notre manière de consommer. Il plaide pour un retour à l'essentiel : des vins produits avec soin, dans le respect des cycles naturels et des traditions.

« Si on écoutait tout le monde et donc n'importe qui, il faudrait produire du vin nature bio sans alcool ? Bonjour la schizophrénie », écrit-il dans sa tribune, illustrant avec ironie les contradictions de certaines attentes modernes.



Une invitation au dialogue sur l'avenir de la viticulture

Avec cette tribune, Armand Heitz espère engager un dialogue autour de l'avenir du vin en France. Il appelle les professionnels, les consommateurs et les décideurs à questionner les tendances actuelles et à privilégier des solutions durables et respectueuses du terroir.

Pour lui, le vin sans alcool symbolise un éloignement des valeurs fondamentales de la viticulture : « Vouloir produire du vin sans alcool, c'est oublier que la beauté du vin réside dans sa capacité à capturer l'âme d'un terroir. »



Un domaine engagé dans une agriculture durable et diversifiée

Situé en Bourgogne, le domaine d'Armand Heitz se distingue par sa philosophie : replacer la nature et le vivant au cœur de la production. Depuis son premier millésime en 2013, Armand Heitz a transformé le domaine familial en un écosystème unique mêlant viticulture, élevage, apiculture, grandes cultures et permaculture.

Aujourd'hui, ce domaine s'étend sur 250 hectares, répartis entre les vignes de la Côte-d'Or et du Beaujolais, des prairies, des pâtures et des bois. L'approche d'Armand Heitz va bien au-delà de la production de vin : il cultive des céréales utilisées pour produire de la farine et de la bière, élève des vaches et des moutons, possède des ruches pour la production de miel, et met en place un potager en permaculture.

« Connaissez-vous un domaine viticole qui élève des vaches, des moutons, qui cultive du maïs, du blé, de l'orge et du colza ? Connaissez-vous un domaine qui vend sa viande à des chefs étoilés ? Connaissez-vous un domaine qui utilise les céréales qu'il produit pour faire sa bière ou sa farine ? Connaissez-vous un domaine qui enherbe ses vignes avec des radis, de la luzerne, des pois, des graminées ou du chanvre ? Seul un écosystème diversifié peut se prétendre équilibré. », explique-t-il.

Le domaine s'impose comme un modèle innovant et résilient, où l'agriculture durable est au service d'une production de qualité et d'un profond respect de l'environnement.



À propos d'Armand Heitz

En 2013, après des études à l'école d'ingénieurs de Changins en Suisse, Armand reprend le domaine familial de Chassagne-Montrachet, avec l'envie de refaire briller le patrimoine non exploité depuis deux générations.

Travailler avec la nature a toujours été un fil conducteur pour le domaine qui se diversifie à partir de 2019 avec l'ambition de créer un écosystème toujours plus harmonieux et durable.

À seulement dix minutes de leurs vignes, ils ont un véritable coup de cœur pour Mimande, qu'ils achètent en 2021.

Aujourd'hui, le domaine est composé d'une ferme en polyculture élevage de 250 hectares avec une trentaine de parcelles de vignes en Côte-d'Or et en Beaujolais, ainsi que des prairies, des pâtures, des bois et de grandes cultures.



Ma femme et moi étions à la recherche d'un site plus isolé, plus préservé, avec une richesse patrimoniale forte et à proximité de la côte viticole.

Informations pratiques

- Château Armand Heitz - 1 rue du Château 71150 Chaudenay
- Le Château est situé à 326 km de Paris et à 13 km de Beaune.
- Accès depuis Paris via l'A6, prendre sortie 24.1 en direction de Beaune-Centre / Chagny / Beaune-Hospices
- Accès en train depuis les gares de Dijon, Beaune et Chalon-sur-Saône

En savoir plus

Site web



Contact presse

 Fabrice Pastre

 fabrice@armandheitz.com

 07 60 31 60 39