

Vin sans alcool,

Berticot innove et lance la gamme Bertic0%t : 3 références de vin sans alcool développées grâce à un processus de désalcoolisation réfléchi

En 2022, l'offre de boissons sans alcool a vu ses ventes augmenter de près de 10% sur 10 marchés mondiaux clés dont fait partie la France. Un segment en pleine croissance sur un territoire qui a vu sa consommation d'alcool diminuer de plus de moitié depuis 1960. Les alternatives sans alcool fleurissent ainsi dans les rayons, mais leurs qualités gustatives et sensorielles ne sont pas toujours à la hauteur des attentes des consommateurs. Forte d'un savoir-faire de près de soixante ans, Berticot, première marque de vin du Sud-Ouest, annonce aujourd'hui le lancement de la gamme Bertic0%t : 3 références (le Blanc sans alcool, le Rouge sans alcool et le Pétillant Blanc sans alcool) issues d'une méthode de désalcoolisation réfléchie.



Une méthode de désalcoolisation préservant les arômes originels du vin

Alors que la consommation annuelle des boissons "no-low" (no-alcohol, low-alcohol) devrait augmenter d'un tiers d'ici 2026, celle des vins sans alcool reste encore timide : elle ne représente aujourd'hui que 0,5% du marché des boissons non-alcoolisées. Pour déconstruire les idées reçues sur ce type de produit (trop sucré, avec trop d'additifs, ...), les vignerons de Berticot ont travaillé pendant plusieurs mois au développement de la gamme Bertic0%t. Les produits ont été finement élaborés pour que les consommateurs retrouvent le goût des vins tranquilles et le plaisir de leur dégustation, mais sans alcool.



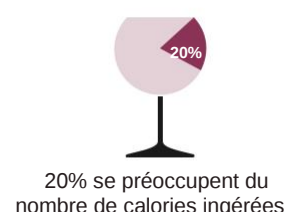
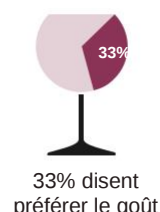
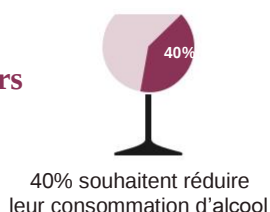
- Les bases des vins IGP Atlantique rouge et blanc sont finement sélectionnées, leur profil fruité et souple facilite le travail de désalcoolisation.
- Les vins sont passés à basse température en colonne avant d'être travaillés sous vide afin d'obtenir une séparation de l'alcool.
- Le vin est distillé sous pression avec une technique permettant de le monter progressivement à une température atteignant les 40 degrés, ce qui permet de ne pas dénaturer son goût et de conserver ses arômes.
- La désalcoolisation offre alors un vin à 0.00% vol.
- Pour terminer ce processus, les vignerons de Berticot ajoutent au liquide obtenu des arômes naturels de vin ainsi que du moût concentré rectifié afin de se rapprocher au mieux du goût de dégustation original.

Cette innovation à 0.00% vol d'alcool se décline en trois références : un blanc à base de sauvignon, un rouge issu de merlot et un effervescent. Pour cette première année de commercialisation, plus de 50 000 cols toutes références confondues de cette gamme Bertic0%t ont été produits à destination de la grande distribution et de l'export.

Le sans alcool : une tendance en pleine expansion

Depuis quelques années, une nouvelle tendance pour le vin sans alcool émerge, reflet d'un réel changement des habitudes des consommateurs qui expriment le besoin de préserver leur santé, de veiller à leurs apports caloriques tout en profitant d'expériences sensorielles raffinées sans ressentir les effets de l'alcool. Une vraie tendance de fond qui touche différents profils de consommateurs et particulièrement les femmes entre 25 et 40 ans et les jeunes entre 18 et 25 ans².

Les motivations des consommateurs de vin sans alcool



La gamme sans alcool Bertic0%t

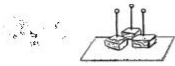


Le Blanc

Ce vin sans alcool se caractérise par une pâle robe dorée d'où s'échappent des arômes croquants de pomme verte et de bonbon anglais. La bouche, très aromatique, reflète bien le sauvignon avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un profil thiolé frais et gourmand.



SERVIR
À 8°



SALADES ET TAPAS

PVC : 5,50€



Le Rouge

Couleur rouge pourpre sombre. La bouche est très aromatique et reflète étonnamment le terroir du vin de base. Les arômes de fruits rouges sont intenses et gourmands. Les codes de dégustation du vin rouge sont bel et bien présents dans cette cuvée qui laisse ressentir une certaine structure.



SERVIR
À 15°



APÉRITIF



BARBECUE

PVC : 5,50€



Le Pétillant Blanc

Caractérisé par une pâle robe dorée perlée de fines bulles, ce pétillant laisse échapper des arômes de pommes vertes et de fleurs blanches, à l'instar du sauvignon. La bouche est vive et aromatique et présente des notes d'agrumes et de fruits blancs.



SERVIR
À 8°



APÉRITIF



DESSERTS

PVC : 6,20€

Les trois références de la gamme Bertic0%t possèdent une déclinaison dédiée au circuit CHR, présentée sous la marque **No Limit**.



À propos de Berticot

Créée en 1965 dans l'Entre-deux-Mers (Gironde, 33), Berticot est l'une des 10 caves coopératives de l'union de production et de commercialisation Terre de Vignerons. Partie de presque rien grâce à une poignée de vignerons et vigneronnes passionnés, elle est aujourd'hui la 1^{ère} marque du Sud-Ouest, vendue partout en France et à l'international (en grande distribution et par les réseaux traditionnels -restauration, cavistes et grossistes-). Elle compte plus de 100 adhérents, 1100 hectares de vignes en AOP Côtes de Duras et IGP Atlantique dont 440 hectares cultivées en Agriculture Biologique ou en conversion 4 500 000 équivalents cols vendus par an.

www.berticot.com



1 Étude de l'International Wine and Spirit Research (IWSR) de 2022
2 Selon l'IWSR (International Wine and Spirit Research)