



dans**m**abouteille

1^{ER} OBSERVATOIRE MONDIAL **DES DONNÉES NUTRITIONNELLES DES BOISSONS ALCOOLISÉES.**

Source : dans**m**abouteille®

Analyses réalisées sur 9 000 affichages nutritionnels vins créés en 2025
sur la plateforme dans**m**abouteille®

1 ANNÉE DE DONNÉES

2025 est la première année d'application de la norme européenne d'affichage des valeurs nutritionnelles de vins.

8 PAYS PRODUCTEURS

Les données nutritionnelles proviennent de France, Italie, Allemagne, Espagne, Grèce, Australie, Etats-Unis et Nouvelle-Zélande.

3 000 DOMAINES OU COOPÉRATIVES

La plateforme dans**ma**bouteille® enregistre les données nutritionnelles de plus de 3000 domaines et caves coopératives.

9 000 FICHES NUTRITIONNELLES DE VINS

En 2025, un peu plus de 9000 fiches nutritionnelles ont été enregistrés pour des vins vendus en Europe.

216 000 DATA ANONYMISÉES

Les producteurs enregistrent en moyenne 24 données nutritionnelles par vin comme le taux d'alcool, le taux de sucre, les calories, additifs, labels...



dans**ma**bouteille

INTRODUCTION

Le baromètre mondial 2025 des données nutritionnelles des boissons alcoolisées présente pour la première fois une vision globale et chiffrée de la composition nutritionnelle des vins.

Basé sur l'analyse des données nutritionnelles de plus de 9 000 vins issus de différentes régions du monde, ce rapport s'appuie sur les données collectées par dansmabouteille® 1ère plateforme mondiale d'information nutritionnelle dédiée aux boissons alcoolisées et traitées par Vinotracker® cabinet de conseil spécialisé dans la data viticole.

L'objectif de cette étude est de rendre plus transparente l'information nutritionnelle dans le secteur viticole et d'offrir aux consommateurs, producteurs et institutions une base de référence fiable pour comprendre les tendances nutritionnelles des vins à l'échelle mondiale.

CHIFFRES CLÉS

ALCOOL

13,2%

C'EST LE DEGRÉ D'ALCOOL MOYEN DANS LE VIN

SUCRE

2,4g/L

C'EST LE TAUX DE SUCRE MOYEN DANS LE VIN

ADDITIFS

2,25

C'EST LE NOMBRE D'ADDITIFS MOYEN DANS LE VIN

SO₂

97,2%

DES VINS CONTIENNENT DES SULFITES

MÉTHODOLOGIE

- Échantillon : 9 000 vins, couvrant les principales régions viticoles mondiales (Europe, Amériques, Océanie, Afrique du Sud).
- Sources de données : données nutritionnelles intégrées sur l'année 2025 sur la plateforme dansmabouteille®
- Traitement des données anonymisées réalisé par Vinotracker® cabinet de conseil spécialisé dans la data viticole.
- Indicateurs étudiés :
 - Teneur en alcool (% vol)
 - Teneur en sucres (g/L)
 - Valeur caloriques (kcal/100 ml)
 - Additifs utilisés pour la conception.
 - Label environnementaux



DANSMABOUTEILLE® ET VINOTRACKER SONT MEMBRES DE LA WINETECH

RÉSULTATS CLÉS

TENEUR MOYENNE EN ALCOOL

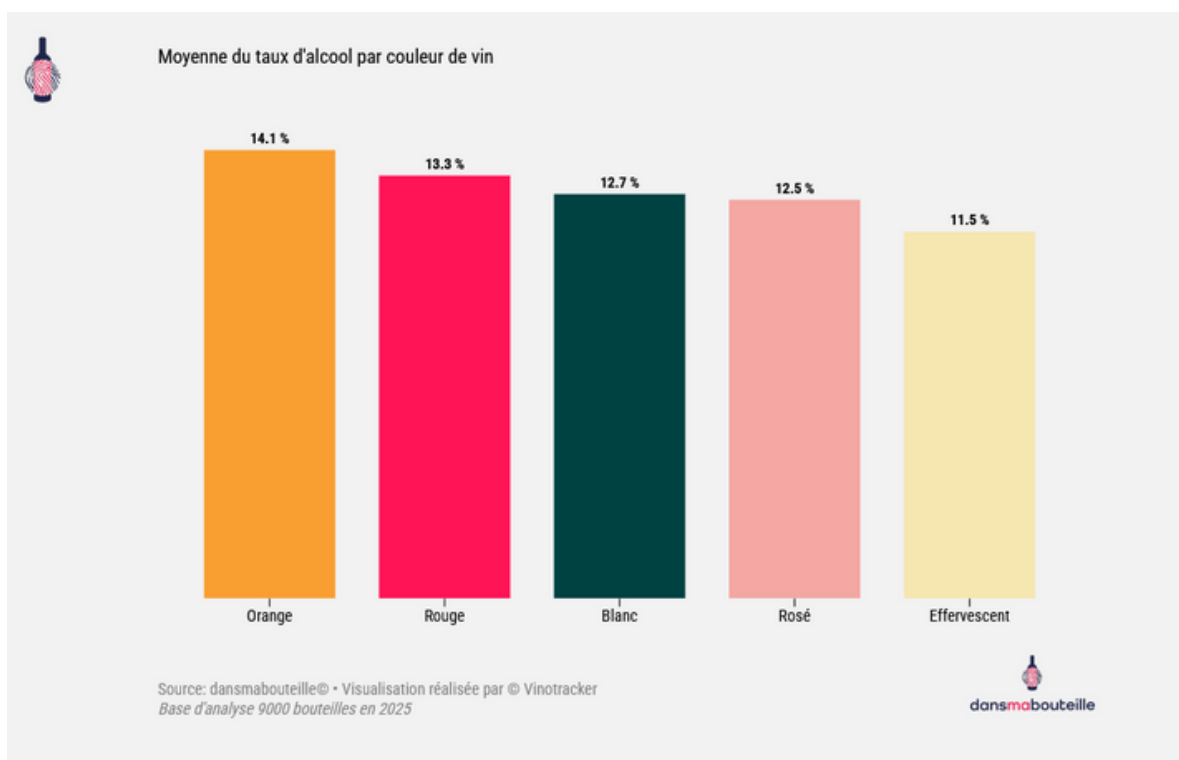
La teneur moyenne mondiale s'établit à 13,2 % vol, avec des variations notables :

- Europe : 12,8 % vol
- Amériques : 13,9 % vol
- Océanie : 13,7 % vol

Les vins rouges présentent en moyenne un degré d'alcool supérieur de 0,8 point par rapport aux vins blancs.

TENEUR MOYENNE EN ALCOOL SELON LA COULEUR

L'analyse du taux d'alcool moyen par couleur de vin met en évidence des **différences notables selon les styles de production** :



ENSEIGNEMENT CLÉ

Cette répartition illustre la diversité des approches œnologiques en 2025 :

- Les vins de caractère (rouges et oranges) assument des degrés plus élevés,
- Tandis que les vins de convivialité (rosés et effervescents) privilégient la légèreté et la fraîcheur.

SOURCES DE VISUALISATION VINOTRACKER

Moyenne du taux d'alcool par couleur de vin

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25531318/>

© 2025 DansMaBouteille x Vinotracker – Baromètre Mondial des Données Nutritionnelles des Boissons Alcoolisées

SUCRE ET APPORT CALORIQUE

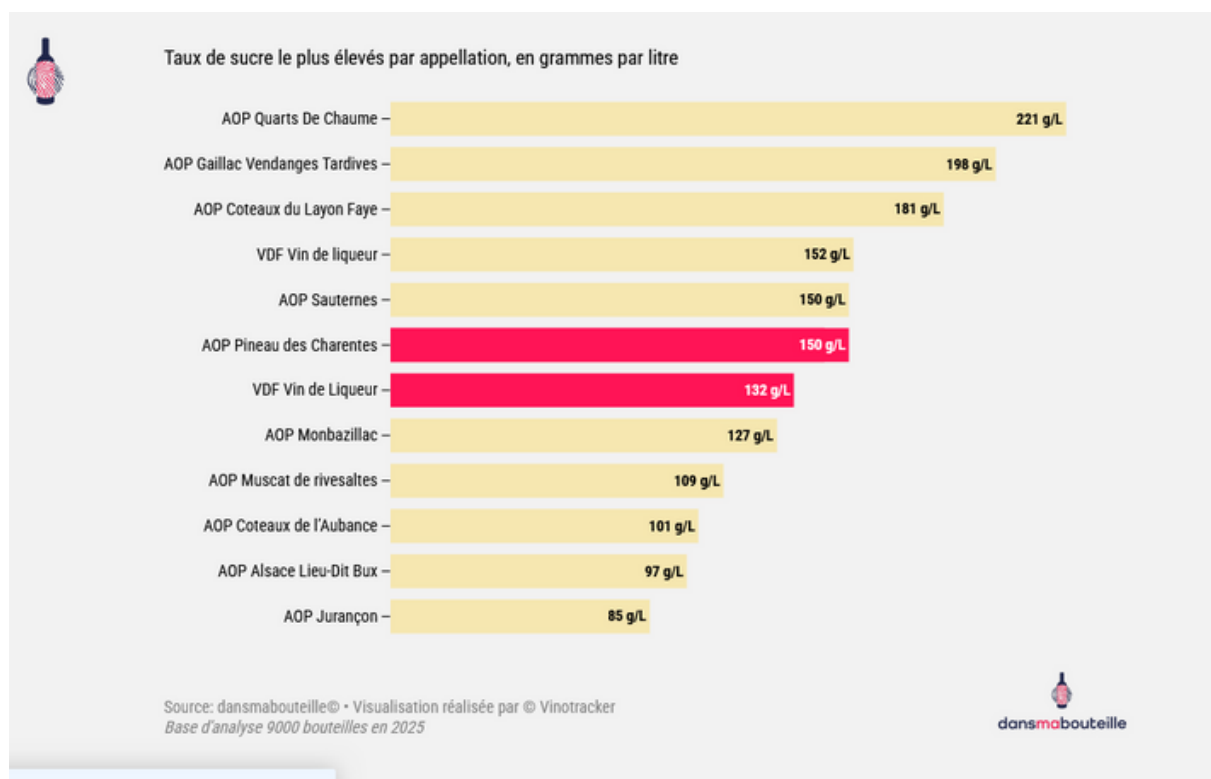
L'apport calorique moyen est de 82 kcal/100 ml, soit environ **120 kcal par verre standard** (150 ml).

Les vins doux et liquoreux dépassent fréquemment les 130 kcal/100 ml, tandis que les vins effervescents se situent autour de 70 kcal/100 ml.

- Moyenne mondiale : **2,4 g de sucres/100 ml**
- Les vins secs européens affichent les niveaux les plus faibles (0,5 à 1,2 g/100 ml).
- Les vins du Nouveau Monde présentent une teneur moyenne plus élevée, notamment en raison de styles plus fruités et ronds.

LES VINS LES PLUS SUCRÉS EN 2025

Les appellations présentant les taux de sucre les plus élevés se concentrent principalement sur les vins liquoreux et mutés.



ENSEIGNEMENT CLÉ

- Le vin est une boisson très peu sucrée de façon général.
- En moyenne, les vins les plus sucrés dépassent 150 g/L, soit l'équivalent de 15 cuillères à café de sucre par litre.
- Avec plus de 150 g de sucre par litre, les vins liquoreux les plus riches présentent une concentration en sucres proche de celle d'une boisson gazeuse comme le Coca-Cola.
- Ces profils se distinguent par leur richesse et leur complexité aromatique, mais représentent un apport calorique important.

SOURCES DE VISUALISATION VINOTRACKER

Taux de sucre les plus élevés par appellation et par couleur, en grammes par litre

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25531318/>

Taux de sucre le plus élevés par appellation, en grammes par litre

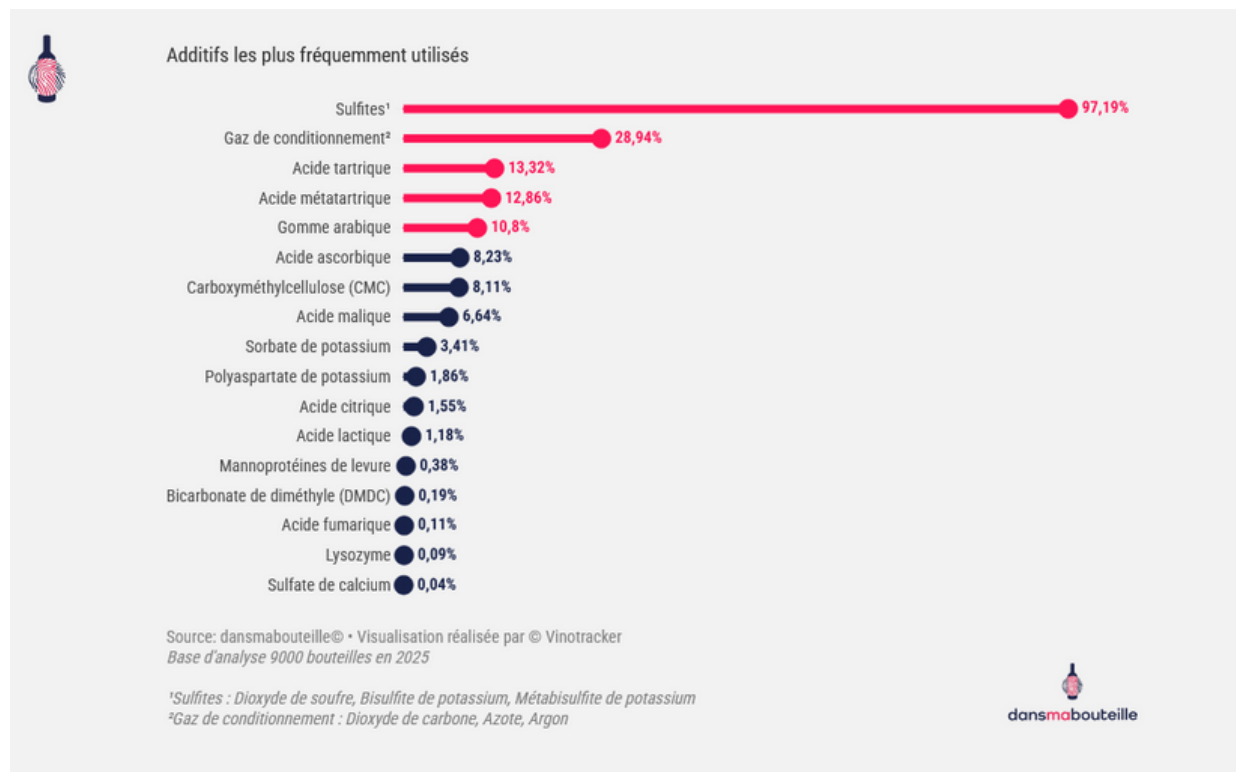
→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25530801/>

© 2025 DansMaBouteille x Vinotracker – Baromètre Mondial des Données Nutritionnelles des Boissons Alcoolisées

LES ADDITIFS LES PLUS UTILISÉS DANS LES VINS EN 2025

L'étude des 9 000 vins analysés par Vinotracker met en évidence la prépondérance de certains additifs dans les pratiques œnologiques en 2025.

👉 Les 5 additifs les plus utilisés pour la conception du vin sont : les sulfites, les gaz de conditionnement, l'acide tartrique, l'acide métatartrique et la gomme arabique.



On retrouve ensuite des additifs beaucoup moins fréquents mais régulièrement utilisés comme l'acide ascorbique, la Carboxyméthylcellulose dit CMC ou l'acide ascorbique.

ENSEIGNEMENT CLÉ

◆ Des sulfites omniprésents :

- Les sulfites (SO_2 , bisulfites ou métabisulfites de potassium) restent utilisés dans 97,2 % des vins.
- Leur rôle central dans la stabilisation microbiologique et la préservation des arômes explique cette omniprésence.
- Bien que régulièrement questionnés par les consommateurs, ils demeurent incontournables dans la majorité des vinifications.

◆ Gaz de conditionnement et stabilisants

- Les gaz de conditionnement (CO_2 , azote, argon) sont présents dans près de 29 % des échantillons.
- Ils sont principalement employés pour protéger le vin de l'oxydation lors de la mise en bouteille.
- Les acides tartrique (13,3 %) et métatartrique (12,9 %) figurent parmi les additifs les plus utilisés pour corriger ou stabiliser l'acidité.
- La gomme arabique (10,8 %) intervient pour apporter rondeur et de diminuer la sensation d'astringence des vins.

◆ Une utilisation plus mesurée d'autres composés

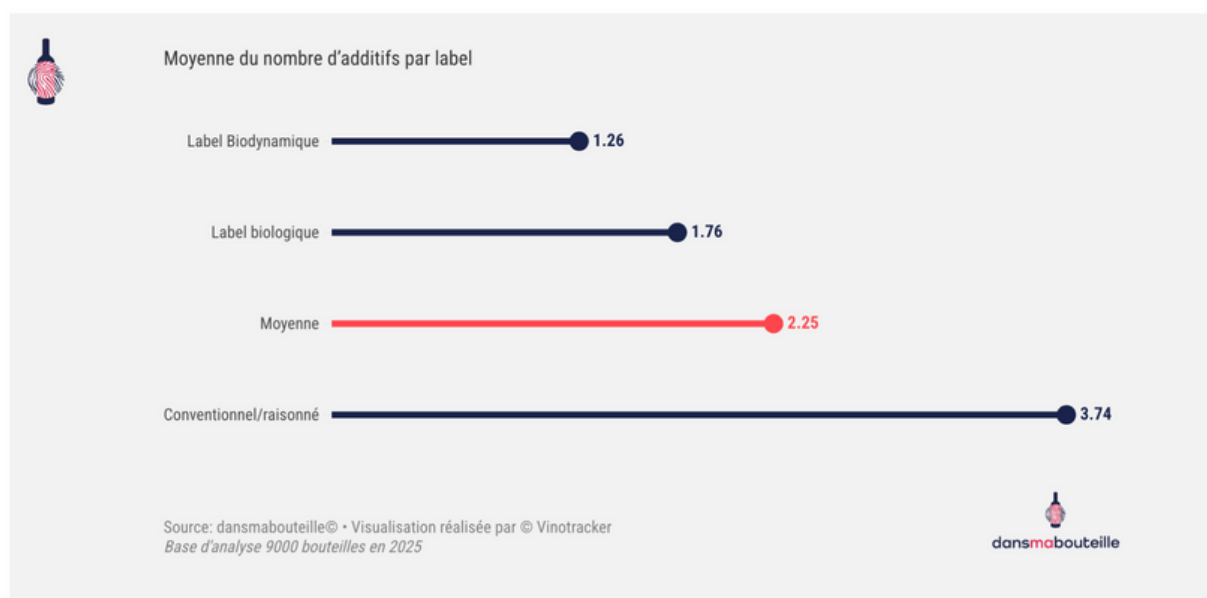
- Les additifs comme l'acide ascorbique (8,2 %), la CMC (8,1 %) et l'acide malique (6,6 %) reflètent une volonté croissante d'ajuster la texture et la fraîcheur des vins.

ADDITIFS ET LABELS : UNE RELATION DIRECTE

L'analyse révèle un écart significatif du nombre moyen d'additifs utilisés selon le label environnementale choisi par les producteurs.

Le nombre d'additif moyen par vin est de 2,25

Les vins conventionnels/raisonnés présentent une moyenne de 3,74 additifs par vin. Là où les labels en biodynamie présentent 1,26 additifs par vin.



👉 Les vins biodynamiques utilisent en moyenne trois fois moins d'additifs que les vins conventionnels.

Cela confirme une tendance vers une vinification plus naturelle et épurée dans les démarches certifiées.

ENSEIGNEMENT CLÉ

Cette répartition illustre un compromis entre tradition et modernité :

- Les pratiques de vinification demeurent très encadrées,
- Mais les labels biologiques et biodynamiques tendent à réduire la dépendance aux additifs, favorisant des procédés plus naturels.
- Le maintien d'un fort usage des sulfites rappelle la complexité du passage vers une œnologie sans intrants, encore freinée par les enjeux de stabilité, de conservation et d'export.

SOURCES DE VISUALISATION VINOTracker

Additifs les plus fréquemment utilisés

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25676204/>

Additifs les plus fréquemment utilisés entre les vins rouges et blancs

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25512512/>

Additifs les plus fréquemment utilisés par couleur

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25630777/>

Top 5 des additifs les plus fréquemment utilisés

→ <https://public.flourish.studio/visualisation/25630421/>

© 2025 DansMaBouteille x Vinotracker – Baromètre Mondial des Données Nutritionnelles des Boissons Alcoolisées

TENDANCES RÉGIONALES

- Europe : forte dynamique vers la transparence, avec des initiatives nationales en France, Italie et Espagne.
- Amériques : montée des vins à faible teneur en alcool et sans sucres ajoutés.
- Océanie : innovation dans les formats éco-responsables et les vins allégés.
- Afrique du Sud : progression rapide des certifications environnementales.

CONCLUSION

- Le Baromètre Mondial 2025 met en évidence une transformation profonde du secteur viticole vers plus de transparence, durabilité et responsabilité nutritionnelle.
- Les données montrent que les vins tendent vers une modération en alcool et en sucres, tout en intégrant des pratiques plus respectueuses de l'environnement.
- Cette première édition constitue une référence mondiale pour suivre l'évolution nutritionnelle des boissons alcoolisées et accompagner les acteurs du secteur dans la transition vers une information plus claire et accessible.

PERSPECTIVES

- Extension du baromètre à d'autres catégories de boissons alcoolisées (bières, spiritueux, cidres).
- Intégration d'indicateurs environnementaux détaillés (eau, énergie, emballage).
- Publication d'un indice global de transparence nutritionnelle.

SOURCES DE VISUALISATION

<https://public.flourish.studio/visualisation/25630421/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25676204/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25644981/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25512512/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25569280/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25531318/>
<https://public.flourish.studio/visualisation/25801876/>

© 2025 DansMaBouteille x Vinotracker – Baromètre Mondial des Données Nutritionnelles des Boissons Alcoolisées

Remerciements à l'équipe dansmabouteille® et à Vinotracker.