

2025 : DIVIN ÉTOFFE SA GAMME VIGNERON !

DIVIN *Vigneron* PINOT NOIR
TOUTE L'ÉLEGANCE D'UN PINOT NOIR,
À MOINS DE 0,5% D'ALCOOL



Les vins «No & Low» (sans alcool ou à faible teneur en alcool) connaissent un essor considérable, répondant à une demande croissante de consommation plus responsable et modérée. Portés par des tendances comme le bien-être, la sobriété choisie et la quête de nouvelles expériences gustatives, ces vins séduisent un public varié, des amateurs de vin aux consommateurs soucieux de leur santé.

Grâce aux avancées technologiques, les producteurs parviennent aujourd'hui à préserver les arômes et la complexité du vin tout en réduisant ou éliminant l'alcool. Ainsi, les vins No & Low offrent une alternative séduisante, permettant d'apprécier la richesse du terroir avec modération, sans compromis sur le plaisir.

DIVIN, LE PRÉCURSEUR DES VINS SANS ALCOOL DE LOIRE !

C'est en 2018, au cœur des Vignobles Villebois, que débute l'exploration du monde des vins sans alcool avec DIVIN NOLOW. Animée par une **volonté d'innovation** et une vision résolument avant-gardiste, cette démarche met à l'honneur **les cépages emblématiques de la Loire**.

Après une première expérience réussie avec un Wine Seltzer, DIVIN poursuit son engagement avec le **lancement de vins désalcoolisés**. Ce projet ambitieux est le fruit de plusieurs mois de recherche et d'innovation, alliant le **savoir-faire artisanal** en vinification aux **techniques modernes de désalcoolisation**.



DIVIN *Vigneron* PINOT NOIR, L'ÉLÉGANCE ET LA SUBTILITÉ DU PINOT NOIR TOUT EN LÉGÈRETÉ

Après le lancement, en 2023, de sa gamme Origine 0.0 – trois premières cuvées à base de Sauvignon Blanc, dont deux en fines bulles – DIVIN NOLOW a franchi une nouvelle étape en 2024 avec l'arrivée de la gamme Vigneron, inaugurée par un Sauvignon Blanc partiellement élevé en fûts. En 2025, la marque poursuit son innovation et dévoile une nouvelle cuvée dans cette gamme. Cette fois, l'élaboration met à l'honneur le Pinot Noir, issu des propres vignobles de la vallée de la Loire, avec une teneur en alcool inférieure à 0,5°.

VIGNOBLE :

Situés dans le Val de Loire, DIVIN NOLOW cultive avec expertise **100 hectares de vignes sur un terroir d'exception**, à proximité des châteaux emblématiques de Chenonceau et de Chambord. Bordant la Loire, ces parcelles de Pinot Noir et de Sauvignon Blanc bénéficient de conditions idéales, sublimes par un savoir-faire viticole reconnu. Les raisins sélectionnés avec soin permettent d'élaborer un **vin de base unique**, préservant toute la richesse aromatique et la typicité du terroir, parfait pour le délicat processus de désalcoolisation.

L'équipe technique de DIVIN, sous la direction **d'Alessandro Barié**, développe des itinéraires techniques **innovants** à la vigne et mène des **expérimentations** parallèles pour affiner sans cesse la **qualité des vins**.



ÉLABORATION :

DIVIN NOLOW incarne une nouvelle vision des vins sans alcool, mêlant **finesse et précision** pour se rapprocher des plus grands vins traditionnels. Issu d'une viticulture adaptée et d'une vinification minutieuse, ce Pinot Noir bénéficie d'un **élevage partiel sous-bois et en cuves inox**. L'alcool est ensuite extrait en douceur **préservant l'intégrité des arômes**. Ce savoir-faire unique permet à DIVIN de conserver toute la subtilité et l'équilibre du vin d'origine, idéal pour sublimer les plus belles tables.

«Le vrai challenge avec DIVIN *Vigneron* Pinot Noir, c'était de retrouver toute l'intensité aromatique du cépage, aussi bien au nez qu'en bouche. L'extraction douce de l'alcool a été essentielle pour conserver la structure et l'élégance du vin, offrant une expérience gustative aussi proche que possible d'un grand cru. J'ai évidemment rencontré des écueils en cours de route, et il a fallu recommencer de nombreuses fois pour ajuster chaque détail. Mais au final, on est arrivé à un résultat qui me semble abouti et très équilibré dans l'univers du sans alcool.» **Alessandro Barié, oenologue DIVIN.**

DÉGUSTATION :

DIVIN *Vigneron* Pinot Noir offre une **expérience de dégustation équilibrée et raffinée**. Ce Pinot Noir à pleine maturité révèle des arômes intenses de fruits rouges, tels que la cerise et la fraise, rehaussés de notes épicées, balsamiques et d'un boisé subtil apportant profondeur et complexité. En bouche, ce vin rouge sec séduit par son **élégance et sa fraîcheur**, avec des tanins vifs et bien définis qui reflètent toute l'authenticité du climat frais de la Vallée de la Loire.

Accords mets – DIVIN *Vigneron* Pinot Noir, pour un menu gastronomique et plaisir :

Thon mi-cuit sauce citron vert avocat / Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre au beurre / Risotto de champignons ou de légumes confits / Pavlova croustillante, crème vanillée et assortiment de fruits rouges frais.



Prix public conseillé : 16,50€

Disponible chez les cavistes traditionnels et les cavistes spécialisés, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et St-Aignan) et sur le site www.tresorsdebacchus.com.



À PROPOS DE DIVIN NOLOW

DIVIN NOLOW a été fondé en 2018 par Les Vignobles Villebois.

Derrière chaque **bouteille de vin sans alcool DIVIN**, se cachent des hommes et des femmes. Plus qu'une boisson, c'est une histoire de passion, de tradition et d'innovation, portée en autres par **Alessandro Bariè, œnologue chez DIVIN**, qui jour après jour, donne vie à chaque cuvée.

Alessandro Bariè est né à Milan avec une destinée prévue dans le droit, suivant ainsi les traces de ses deux parents avocats. Cependant, il a choisi de dédier sa vie à sa passion profonde : le vin. Initié par une licence en sciences et technologies agricoles, il a ensuite poursuivi avec un master de deux ans en œnologie et viticulture durable. Tout au long de ses études, Alessandro a acquis une précieuse expérience en travaillant à chaque saison dans des domaines viticoles, parcourant ainsi l'Italie jusqu'au sud-ouest de la France, en Touraine en 2022 où il effectue ses premières vendanges pour DIVIN et même dans le Cher où il a posé ses valises !

Pour cet œnologue, l'aventure du vin sans alcool est un défi aussi ambitieux qu'exaltant.

« Habitué à travailler l'équilibre et la complexité des vins traditionnels, j'ai dû repenser chaque étape de la vinification pour préserver l'âme du vin tout en le libérant de son alcool. De la sélection rigoureuse des raisins à l'élaboration d'un vin de base structuré, jusqu'au délicat processus de désalcoolisation, chaque décision est guidée par une quête d'excellence. Allier technicité, intuition et respect du terroir, tout en repoussant les limites de l'innovation, fait de cette aventure une véritable révolution sensorielle, où mon savoir-faire œnologique s'exprime autrement, avec la même exigence et la même ardeur. »



www.divinnolow.fr



Contact Presse

Fleur Leynaud

leynaud.fleur@gmail.com

06.80.10.48.55