

Moderato, des vins sans pesticide et légers en alcool

Vincent Pugibet, Sébastien Thomas et Fabien Marchand-Chassagne ont réussi à développer un vin sans pesticide et léger, qui ne dépasse pas les 5 degrés. Son nom : le Moderato.

Temps de lecture : minute

13 février 2021

Après la bière sans alcool et les vins naturels, place à un nouveau venu dans l'univers des alcools français, Moderato. Garanti sans pesticide et avec 5% d'alcool seulement, ce nouveau produit est issu de cépages inédits cultivés près de Béziers.

Des vins sans pesticide

Issu d'une grande lignée de vigneron installés dans la région du Languedoc-Roussillon depuis 1890, Vincent Pugibet a choisi d'explorer une autre manière de cultiver et de fabriquer son vin, de façon plus naturelle. Après dix ans de recherches et de tests, le viticulteur a, avec ses associés Fabien Marchand-Chassagne et Sébastien Thomas, réussi à développer un nouveau type de vignes, issues du croisement de cépages connus pour leurs valeurs gustatives et de cépages résistants - capable d'affronter les maladies comme le mildiou et l'oïdium sans avoir à utiliser de pesticides. Quand on sait que les vignes sont traitées dix à quinze fois par an, le gain financier et environnemental est conséquent.

Pour rester en adéquation avec cette volonté de réduire son impact sur l'environnement, le vigneron a également choisi d'utiliser des bouteilles conçues avec 30% de verre recyclé et des contre-étiquettes en papier

100% recyclé. À terme, l'entreprise espère même obtenir le Label BCorp, gage d'engagement pour l'environnement et la société.

De la légèreté en bouche

Au cours de ses recherches, Vincent Pugibet a également appris à faire baisser le taux d'alcool contenu dans le vin grâce à l'osmose inversé. C'est un procédé mécanique proche de celui utilisé pour désaliniser l'eau. Par pression, on sépare les éléments aromatiques et organiques de l'eau et de l'alcool ce qui permet après plusieurs passages de réduire le volume d'alcool tout en gardant les arômes et la fraîcheur du vin d'origine. Contrairement aux vins classiques, dont le taux d'alcool varie autour des 12°, celui du Moderato ne dépasse pas les 5°, ce qui lui confère un goût doux et léger et réduit aussi le nombre de calories de chaque verre, 30 kcal pour 100 ml d'après le vigneron. Ce produit ne s'adresse donc pas vraiment aux amoureux des vins de caractère mais trouvera davantage sa place dans le cadre d'un apéritif ou d'un repas léger.

Pour faire découvrir ce nouveau vin en période de pandémie, les trois associés ont lancé une campagne de financement participatif sur [Ulule](#). Trois premiers produits sont disponibles : le rouge Moderato - un assemblage de Monarc et Prior aux arômes de fruits noirs ; le rosé Moderato - assemblage de plusieurs cépages dont du Sauvignier gris aux arômes de fraise; et le blanc Moderato - un assemblage de Muscaris et Sauvignier Gris aux notes de pêche et d'abricot.

[Vous pouvez découvrir le Moderato ici.](#)

