

# Terre de Vins

Accueil · Dégustation · Bières des Vendanges : le mélange détonnant de houblon et de raisin signé DIVIN

## Bières des Vendanges : le mélange détonnant de houblon et de raisin signé DIVIN



©divinofficial Alessandro Bariè

**Alors que le marché du sans-alcool s'intensifie en France, la marque ligérienne DIVIN franchit un nouveau cap. En moins de deux ans, l'entreprise est passée de deux à onze références, avec récemment deux nouveaux produits : des bières qui allient le houblon et raisins IGP Val de Loire. Rencontre avec Alessandro Bariè, œnologue de la maison.**

Le constat ne peut échapper aux observateurs : les consommateurs réclament des alternatives sans alcool. Après des débuts timides et de nombreuses créations d'entreprises, le marché no-low explose. Pour Alessandro Bariè, arrivé chez DIVIN fin 2023, cette demande croissante est un moteur. « *Cela crée de la compétition et je me suis pris au jeu. La qualité globale a augmenté, mais pour garder notre positionnement, il faut se réinventer au quotidien* », confie-t-il. Marque pionnière, DIVIN continue d'innover. Sa cible ? Un public large, des [jeunes attentifs aux nouvelles alternatives, aux « flexi-drinkers »](#), sans oublier les curieux.

## Alessandro Bariè, œnologue de la maison

Fondée en 2018 par les [Vignobles Villebois](#), DIVIN a changé de dimension avec l'arrivée d'Alessandro. Son profil d'homme de terrain à su conquérir la direction du groupe, de ses racines italiennes aux terres de Madiran (en tant qu'assistant œnologue), en passant par une première saison de vinification dans le Vignoble Villebois en 2021. Il a aujourd'hui posé ses valises dans la Loire, une occasion en or, avec « carte blanche » pour la conception de nouveaux produits. C'est ici que DIVIN se distingue de la concurrence : Alessandro n'a pas suivi de formation classique sur la désalcoolisation, il s'est formé sur le tas. Dans les bureaux et les chais, l'ambiance est celle d'un laboratoire où le maître-mot est simple : « *Chez DIVIN, pas de limite !* », raconte-il.

# Innover tout en restant fidèle aux cépages ligériens

Comment mettre en avant les cépages ligériens tout en amenant sur le marché un produit jamais commercialisé ? C'est la question que s'est posée Alessandro en amont de la création des deux bières. L'idée est venue d'un constat : les techniques de la bière sans alcool sont plus anciennes et plus avancées que celles du vin. « *On s'est rendu compte qu'il serait intéressant de trouver un moyen de combiner les techniques utilisées pour de la bière sans alcool avec nos cépages* », explique Alessandro.

Pour réussir ce projet, après de nombreuses recherches, il a ciblé la brasserie belge De Proef Brouwerij avec comme maître-brasseur, Dirk Naudts. Ce partenaire propose en effet une bibliothèque de levures uniques. Alessandro a pu y sélectionner des souches capables de fermenter sans générer d'alcool ou seulement des traces infimes tout en garantissant la qualité du produit.



# Un processus de fabrication millimétré

La création de ces « *bières des vendanges* » est le fruit d'une sélection minutieuse des raisins lors des récoltes de septembre 2025. Le cahier des charges est strict : pour conserver l'appellation « bière », l'ajout de raisin ne doit pas dépasser 10 % du mélange. Le processus de fabrication débute par un empâtage et une ébullition classique, mais se distingue par l'ajout de jus de raisin ([IGP Val de Loire](#)) après le refroidissement du moût.

Pour l'IPA Sauvignon Blanc (0,3 %), l'objectif est de créer un profil acidulé et exotique. Alessandro utilise la technique du « dry hopping » (houblonnage à froid) en ajoutant des houblons américains aux deux tiers de la fermentation. Ce procédé, combiné à une levure spéciale limitant le taux d'alcool, permet d'extraire des arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux, complétés par une pointe de salinité et un final de « pierre à fusil ».

À l'inverse, la Blonde Chenin Blanc (0,2 %) mise sur la douceur et la légèreté avec un profil plus rond et sucré. Ici, les houblons français et belges sont intégrés dès le début de la fermentation pour apporter une amertume légère qui ne masque pas le fruit. L'ajout du jus de chenin après le refroidissement laisse place à des accents de miel et de fines notes de pomme et de poire. Pour les deux recettes, une fois l'interaction entre le raisin et le malt terminée, la bière est clarifiée par centrifugeuse puis mise en bouteille, garantissant une dégustation riche en saveurs malgré un taux d'alcool quasi nul.

Si la bière se consomme toute l'année, la fenêtre de production pour DIVIN est serrée car elle dépend des vinifications. En devenant [la première entreprise en France](#) à proposer ces bières au raisin sans alcool, DIVIN confirme sa place dans le secteur du nolow sans trahir les cépages de la Loire.

<https://www.terredevins.com/degustation/bieres-des-vendanges-le-melange-detonant-de-houblon-et-de-raisin-signé-divin>