



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DEGRE ZÉRO / Le salon professionnel des boissons désalcoolisées et fermentées no/low  
11 février 2024 – Musée du Vin - PARIS

# SALON DEGRÉ ZÉRO, FOCUS SUR LA TABLE RONDE ! Le vin désalcoolisé, de la vigne au consommateur

Saint Cloud, le 23 janvier 2024

DEGRÉ ZÉRO, premier salon professionnel dédié uniquement aux boissons désalcoolisées et fermentées no/Low accueillera une table-ronde exclusive sur les vins désalcoolisés, cette alternative œnologique qui ne cesse de gagner du terrain et de séduire les consommateurs. Une table ronde pour comprendre l'univers des vins désalcoolisés : nos experts, pionniers du no/low partageront leurs expériences.

« Nous sommes ravis d'annoncer cette table ronde inédite sur le vin désalcoolisé. Nous nous sommes entourés de trois experts. Break events Group travaille au quotidien avec les acteurs du no/ low pour proposer un événement qualitatif », annonce Olivier Darras, « elle se tiendra le 11 février à 17h30 ».

### Une table ronde en 4 temps forts :

1. **La législation et les obligations qui encadrent le vin désalcoolisé.** Qu'est-ce qu'un vin désalcoolisé ? par Frédéric CHOUQUET-STRINGER (Zenotheque), expert reconnu de la désalcoolisation. Un aspect règlementaire qui viendra se confronter aux idées reçues.
2. **Les profils diversifiés de l'acheteur et du consommateur des vins désalcoolisés.** Qui sont-ils ? quelles sont leurs attentes ? par Stéphane COTTENCEAU (Domaine de la Grenaudière – Muscadet-Loire) et Jérôme CUNY (La Cave Parallèle – Nantes).
3. **Comment faire un bon vin désalcoolisé ?** Les conditions sine qua none pour qu'innovation et plaisir gustatif s'accordent, par Frédéric
4. **Comment séduire l'acheteur ?** les retours de Stéphane, Frédéric et Jérôme en prenant l'exemple la création de la cuvée "Phénomène" suivie d'une dégustation. Un retour d'expérience sur ces modes de consommation tout en démystifiant la question du prix.



---

**DEGRÉ ZÉRO** : Rendez-vous le 11 février 2024 de 16h à 21h, <https://salon-degrezero.com/fr/>

**Le pré-enregistrement des visiteurs ici** : <https://salon-degrezero.com/fr/#billeterie>

**Musée du Vin de Paris** : 5 Square Charles Dickens 75016 Paris

---

**Exposants présents sur DEGRÉ ZÉRO le 11 février 2024 :**

**Vin** : Ampelidae, Aubert et Mathieu-SAS Grapes and Co, Bordeaux Families, B&S Tech, Château De Rochefort, Château La Coste, Divin (Lestonnat / Domaine J. De Villebois), Domaine De Brau, Domaine De La Grenaudière, Domaine De L'Arjolle, Drinks Designer - Vintime Sarl, Lea Winery, Les Grands Chais De France, Les vigneron réunis de Monségur, Maison Bécat, Moderato, Matarromera, Pierre Chavin Sas, Producta Vignobles, Rhonéa, Terre De Vignerons, Uby, Univers Drink, Vignobles Raguénot, Vignobles Siozard, Zenotheque. **Bière** : Brasserie Gobrecht, Pink Sun Brewing, Superbeer, **Kombucha – Kéfir** : Archipel / Polyfermentation, La Fermentery, L'atelier Du Ferment. **Boissons gastronomiques** : Nivers Gastronomy.

---

**A propos de DEGRÉ ZÉRO**

Précurseur de la promotion des boissons no/low pour les professionnels, le salon Degré Zéro accueille tous les acteurs autour de la production et de la valorisation des boissons (vins, bières, spiritueux, ...) réduites en alcool et sans alcool. Son objectif est d'offrir un espace d'échange unique pour la filière et d'œuvrer à l'émergence qualitative de cette nouvelle catégorie de boissons no/low pour le consommateur.

<https://salon-degrezero.com/fr/>

**A propos de BREAK EVENTS GROUP**

BREAK EVENTS GROUP, société indépendante dont les équipes ont une solide expertise de plus de 25 ans, organise des salons et des conventions d'affaires pour la filière vin et spiritueux à l'international comme sur le territoire national. Organisatrice de Degré Zéro, des TastyWines, de VinOmed, de l'Organic Wine Show in Asia et de nombreux autres événements (Master Classes, délégation d'importateurs, diners de sommeliers, médias...). Break Events Group accompagne producteurs et organismes de promotion.

<https://break-events.net/>

**Contacts Presse**

Olivier Darras : [odarras@break-events.net](mailto:odarras@break-events.net) 06 52 37 63 88

Bruno Coffinières : [bruno@agenceways.fr](mailto:bruno@agenceways.fr) 06 60 61 71 83

---



**DEGRE ZERO est membre du collectif du vin NO/LOW**