**Mistelles et Vins Doux Naturels, une même chose ?**

Un petit tour sur Google vous persuadera que les définitions sont vagues et peu précises, pourtant au palais, les saveurs sont différentes, il reste un petit parfum d’alcool dans les flocs, ratafias, macvins et autres que l’on ne trouve pas dans les VDN. Voici mon explication et par là ma définition.

Une mistelle (vin de liqueur) est un mélange de jus de raisin non fermenté avec un alcool à 50°, venant de la distillation de vin de la région (cognac, armagnac, alcool de vin de Champagne, de vin du Jura, de vin de Bourgogne etc…). Cet alcool, bien que non vieilli, à un goût, il contient des esters, des éthers … qui le caractérise, et de l’eau !

Un VDN est un mélange de jus de raisin qui a commencé sa fermentation alcoolique et que l’on stoppe en ajoutant de l’alcool à 90°, c’est-à-dire sans goût.

Examinons la composition de ces deux mélanges :

**VDN**. On a un jus de raisin qui potentiellement fait 14°, soit environ 240 g de sucre par litre.

On veut faire un vin doux naturel qui titre environ 16°. On laisse faire la fermentation alcoolique jusqu’à 6°, soit 102g consommé, reste 138g de sucre par litre. Combien doit-on ajouter d’alcool à 90° pour obtenir 100 cl de VDN.

La résolution de ce système d’équation nous donne la réponse :

100\*16 = (x\*6) + (y\*90)

x + y = 100

Avec x = nb de cl de jus semi fermenté, y = nb de cl d’alcool à 90°.

On trouve : x = 88,1 et y = 11,9. Remarquons que dans les 11,9 cl il y a 1,19 cl d’eau.

En définitive, la composition finale pour 100 cl sera 88,1 cl venant du jus de raisin et apportant 5,28 cl d’alcool, 10,71 cl d’alcool apporté par l’alcool à 90° et 1,19 cl d’eau.

Sucre résiduel : 121,6 g/l

**Mistelles**. Avec le même jus de raisin non fermenté, on veut obtenir une mistelle à 16°. Quelle quantité d’alcool à 50° doit-on ajouter ? Même raisonnement que ci-dessus, on obtient : x = 69,39 et y = 30,61. Remarquons que l’alcool à 50° apporte 15,30 cl d’eau. Cette mistelle ne contient que 69,39% de matière provenant du jus de raisin et 15,3% d’eau additionnelle, peut-on raisonnablement parler de vin dans ce cas ?

Sucre résiduel : 166,5 g/l

Pour moi c’est clair, mistelle et vin doux naturel sont deux choses différentes.