

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Comment conserver son vin ? - Le Figaro Vin



Photo : Istock

Ma cave est-elle propice au bon vieillissement de mes flacons les plus précieux ? Tout amateur de la divine bouteille s'est un jour posé la question. Quelques conseils pratiques pour se rassurer.

Les secrets d'une cave saine

Si dans toutes les régions viticoles historiques, les barriques de vin étaient logées dans les caves, c'est qu'il y avait une raison ! Bien que non périssable, une fois en bouteille, le vin a besoin de conditions de stockage aussi stables que possible, d'obscurité, de température fraîche et d'une hygrométrie élevée. Un sol en terre battue est évidemment conseillé. Même si votre cave n'est pas parfaite sur ces derniers critères, **rien n'est pire qu'une pièce subissant de fortes variations entre l'hiver et l'été**, et plus encore entre le jour et la nuit. Une atmosphère fraîche (une moyenne stable de 12 à 14°C sur l'année) permet au vin de se bonifier harmonieusement, sans à-coups, tandis que 80 % minimum d'humidité évite au bouchon de perdre de son étanchéité. Certes, une cave trop humide va détériorer les étiquettes, mais sauf pour les collectionneurs qui souhaitent un jour revendre leurs bouteilles, ce critère est secondaire. Pour y parer, il suffit d'emballer ses flacons dans du film plastique pour congélateur, sinon il existe aussi des extracteurs d'humidité pour réguler cette dernière.

Les caves à vin climatisées

Autrefois, toutes les bonnes maisons, notamment à la campagne, abritaient dans leur sous-sol une bonne cave, voûtée et propice au vieillissement du vin. Les temps changent et l'urbanisation croissante fait que, aujourd'hui, la plupart des citoyens ne disposent plus d'un lieu adéquat au stockage du vin. Alors que faire ? Faut-il pour autant renoncer à garder du vin ? Non, la solution existe : la cave à vin d'appartement. **Depuis vingt ans l'esthétique de ces dernières s'est considérablement amélioré**, autrefois disgracieuses, elles sont devenues élégantes avec un style qui saura s'intégrer à votre intérieur, certaines arborent des parements en bois noble et des parois vitrées des plus design.

avis-vin.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Sur le plan technique, une cave de vieillissement climatisée ressemble fort à un réfrigérateur, avec cette différence de taille au niveau thermique : alors qu'un frigo ne produit que du froid, une cave à vin doit aussi être capable de faire du chaud, afin que la température intérieure soit constante. Certaines sont de grande capacité (jusqu'à 300 bouteilles), idéales pour la garde, mais pas forcément pratiques pour y piocher une bouteille lorsque sonne l'heure de l'apéritif. D'autres sont directement conçues pour le service: elles proposent plusieurs niveaux de température, correspondant aux rouges et aux blancs, avec même un compartiment consacré aux champagnes. Elles sont aussi dotées de clayettes coulissantes, ce qui facilite l'accès aux flacons.

S'il y en a pour tous les goûts et tous les styles, il y en a aussi pour tous les budgets. Afin de ne pas perdre le nord, ayez toujours en tête l'usage que vous avez du vin, régulier ou très occasionnel, ainsi que le prix moyen que vous accordez à une bouteille, afin d'évaluer au mieux le coût de votre stockage. Il est aussi important de porter attention au bruit et à la consommation d'énergie. Les entreprises [Climadiff](#), Avintage, Eurocave, La Sommelière, notamment, sont de vraies références en la matière.

Les tire-bouchons aussi innovent

Le bon vieux cep de vigne et sa vis ont du plomb dans l'aile ! **Si l'indémodable charles-de-gaulle ou le bilame figurent toujours dans la panoplie du joyeux buveur, la technologie de pointe s'est récemment intéressée aux tire-bouchons.** Ainsi, le CoraVin, né outre-Atlantique, est un ustensile qui vous permet de déguster un vin... sans en ôter le bouchon ! Sa technique est simple à comprendre : une aiguille très fine perce le bouchon, lui injecte un volume de gaz correspondant au volume de vin que vous souhaitez déguster, et par un effet de vases communicants, la quantité requise de vin se retrouve versé dans votre verre. Vous pouvez répéter l'opération autant de fois que souhaité. Le gaz étant neutre (pas d'oxygène, donc) ni soluble dans le vin (pas de dioxyde de carbone), la bouteille ainsi "entamée" peut rester dans votre cave des mois, voire des années sans craindre de la voir mal vieillir. Idéal pour s'offrir un ou deux verres seulement d'un vin prestigieux qu'on veut conserver. Reste la frustration de ne pas avoir fait sauter le bouchon, mais c'est une autre histoire...