



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

vin

DE FRANCE

larvf.com

**BORDEAUX
2009
LA GRANDE
DÉGUSTATION**

Banc test
Les armoires
à vins de
vieillessement

Dossier spécial
Champagne
Nos coups de cœur
Les meilleurs 2008 • Les bruts •
La révolution des cuvées spéciales

**BIBLIOTHÈQUE
IDÉALE DU VIN**
Les livres cultes

RESTAURANTS
On ne boit plus de
bordeaux à Bordeaux !

VINS D'OMBRIE
Connaissez-vous
Montefalco ?

CHATEAU MARGAUX
2009
PREMIER GRAND CRU CLASSE

PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE
1522
Grand Cru
Extra-Brut 2008



BANC TEST

Les meilleures armoires de vieillissement

À défaut de posséder une cave enterrée chez soi, les armoires de vieillissement représentent aujourd'hui la meilleure alternative pour conserver ses vins plusieurs années. Voici une sélection des modèles les plus performants du marché.

Une enquête de **Jérôme Baudouin**

En appartement ou dans une maison de plain-pied, il n'y a souvent pas de cave et la place est comptée. Les armoires de vieillissement constituent dès lors une excellente alternative pour entreposer ses meilleures cuvées plusieurs années en toute sécurité. Toutefois, dans le vaste marché des armoires à vins, il est parfois compliqué de s'y retrouver. Il existe des modèles de toutes les tailles, avec des portes en verre ou pleines et des fonctions bien différentes. Et parmi ces armoires se cachent en réalité trop souvent de simples réfrigérateurs vendus quelques centaines d'euros dans les grandes surfaces et rhabillés en brun pour faire illusion...

La diversité des armoires

Il existe sur le marché trois types d'armoires à vins. Les armoires de service, ou encore appelées multi-températures, qui permettent de maintenir plusieurs semaines des vins à température de service (de 7° à 20° C). Viennent ensuite les armoires multifonctions, qui proposent un compartiment pour le vieillissement et un ou deux autres pour la mise en température du vin pour le

service. Avec ces modèles, il n'est toutefois pas envisageable de conserver ses vins un, deux, voire cinq ans dans les meilleures conditions. Si bien que le troisième type d'armoires, les armoires de vieillissement, est bel et bien la meilleure option. Ces modèles obéissent à des règles précises afin de garantir une conservation optimum des bouteilles sur la durée.

Température et hygrométrie

Les clés d'une bonne conservation des vins sur le long terme passent par une température constante, entre 12 et 14° C, mais surtout par une hygrométrie supérieure à 60 %. Ce dernier facteur est déterminant car un taux d'humidité trop faible engendre un dessèchement des bouchons et donc une oxydation du vin. Pourtant, trop de marques d'entrée de gamme se contentent de relooker un réfrigérateur et d'y apposer le nom de "cave" en reproduisant l'hygrométrie de la pièce dans laquelle elles sont entreposées. Si la pièce est sèche, l'enceinte de la cave sera sèche et vos vins ne se conserveront ni ne vieilliront harmonieusement.



Photos : D. R.



À l'image de l'armoire
Avintage DHA 305 PA,
les nouvelles caves de
vieillesse rivalisent
de technologie pour
conserver vos vins
de manière optimale.

Si certaines bonnes armoires de vieillissement ne disposent pas d'hygromètre permettant de visualiser l'humidité ambiante, leur conception est suffisamment bien faite (caisse en métal, isolation, aération ménagée) pour maintenir une bonne hygrométrie. Nous conseillons alors simplement d'installer un petit hygromètre électronique à l'intérieur de l'armoire afin de pouvoir contrôler le taux d'humidité. Et, si nécessaire, d'ajouter une coupelle d'eau pour faire grimper ce taux.

Les spécialistes du marché ont beaucoup développé ces armoires de vieillissement, certaines disposent même de procédés techniques permettant de maintenir, voire de renforcer l'hygrométrie à l'intérieur de la cave, comme Avintage, Le Chai ou Gaggenau. Pour ce test, nous avons passé en revue les derniers modèles d'armoires de vieillissement disponibles... les plus fiables !

Nos critères de notation

La technicité (notée sur 5) :

Nous prenons en compte la technicité mise en œuvre dans l'armoire afin de maintenir la température et une hygrométrie constante, voire de la réguler.

La qualité de fabrication et la finition (notées sur 5) :

Nous évaluons ici la qualité des matériaux employés, la qualité de l'isolation et de la finition.

Le budget (noté sur 5) :

Nous calculons le budget par bouteille en divisant le prix de l'armoire par le nombre de bouteilles qu'elle peut stocker.

La modularité (notée sur 5) :

Nous étudions les possibilités de loger les différents formats de bouteilles, magnums, carafes. Et la possibilité d'acheter des clayettes en option.



155/20 LA SOMMELIÈRE VIP315 P

Bien isolée, elle manque de finitions



Ce modèle de grande capacité reçoit jusqu'à 315 bouteilles.

Cette marque du groupe Frio (qui compte aussi Climadiff et Avintage) propose, dans sa gamme Prestige, cette armoire de vieillissement abordable et de très grande capacité puisqu'elle peut accueillir 315 bouteilles. Elle ne possède que cinq clayettes fixes, mais il est possible d'en commander d'autres sur le site de La Sommelière. Si elle dispose d'une bonne isolation (A+), elle n'est pas pourvue d'un hygromètre électronique pour surveiller le taux d'humidité. C'est dommage, d'autant que le groupe Frio est à la pointe dans ce domaine avec ses autres marques. Même chose pour le bandeau de pilotage sommaire. Toutefois, le prix de ce modèle reste très compétitif.

■ lasommeliere.com

Capacité réelle : 315 bouteilles (de forme bordelaise)
Clayettes : 5 fixes
Dimensions : H 193 x L 70 x P 71,5 cm
Classe énergétique : A+
Prix : 1 600 €
Prix à la bouteille : 5,07 €

Points positifs :

- Prix
- Bonne fabrication
- Mode hiver

Points négatifs :

- Pas de clayette coulissante de série
- Pas de visualisation de l'hygrométrie

Technicité : 3,5/5

Qualité de fabrication et finition : 4/5

Budget : 5/5

Modularité : 3/5

155/20 CAVISS VI221 GBE4

Grande et bien agencée

Arrivée sur le marché il y a quatre ans avec des produits accessibles, Caviss est une marque française dont les produits sont fabriqués en Chine. Elle veut concurrencer La Sommelière. Cette grande cave de vieillissement est bien agencée, avec une caisse interne en métal et un système de ventilation qui favorise le brassage de l'air ambiant. Une coupelle au-dessus du moteur renvoie un peu d'humidité dans l'armoire, mais ce modèle ne possède pas d'hygromètre interne. Il est tout de même possible de placer à l'intérieur un thermomètre-hygromètre électronique de type Oregon Scientific (une trentaine d'euros). Enfin, l'armoire est équipée d'un mode hiver. On peut donc la placer dans un cellier ou un garage non isolé, le moteur maintiendra la température intérieure de la cave à 12° C.

■ **En vente chez Boulanger, Auchan...**

Capacité réelle : 221 bouteilles (de forme bordelaise)
Clayettes : 5 fixes
Dimensions : H 180 x L 60 x P 77,5 cm
Classe énergétique : A
Prix : 1 100 €
Prix à la bouteille : 4,97 €

Points positifs :

- Qualité de fabrication
- Fonctionnalité
- Options possibles

Point négatif :

- Pas d'hygromètre

Technicité : 3,5/5

Qualité de fabrication et finition : 4/5

Budget : 5/5

Modularité : 3/5



Grâce au mode hiver, on peut la placer dans un garage non isolé.