

BOUTIQUE
HIGH TECHSELECTION
SERGE ADAM

Et si on poussait le bouchon plus loin ?

Notre envoyé spécial est revenu de sa tournée annuelle des foires aux vins avec cette information capitale : il est désormais possible d'ouvrir sa bouteille sans être dans l'obligation de la siffler d'un coup. La preuve par 6.



1 - CORAVIN

Boire un verre de vin sans ouvrir la bouteille, c'est possible. Greg Lambrecht, un ingénieur médical passionné de vin, voulait pouvoir goûter les vins sans les ouvrir afin de remettre les bouteilles entamées en cave permettant ainsi leur vieillissement naturel. Son truc ? Une fine aiguille creuse qui transperce la capsule et le bouchon en liège pour accéder au vin. La bouteille est ensuite légèrement pressurisée à de l'argon, un gaz qui permet au vin de remonter dans l'aiguille sans laisser pénétrer l'oxygène. Une fois l'aiguille retirée, le bouchon se referme. Magique !

299 €

4 - WINE ART

Ce système de mise à température est composé de deux dispositifs indépendants permettant la garde de deux bouteilles prêtes à servir. Vins rouges, blancs ou rosés à bonne température entre 8°C et 10°C pour les blancs et les rosés et entre 16°C et 18°C pour les rouges. Grâce à son système de mise sous vide automatisé les bouteilles entamées sont préservées de l'oxydation durant 10 jours.

389 €

2 - FOODSAVER

Le système de mise sous vide FoodSaver permet non seulement de conserver sous vide et en toute hygiène les aliments frais ou les restes des repas en garant toutes leurs saveurs. Il permet aussi de reboucher une bouteille de vins en y faisant le vide d'une façon naturelle.

A partir de 80 €

5 - WIKEEPS

Permet de conserver les bouteilles de vin jusqu'à trois semaines après leur ouverture. Un procédé de conservation breveté qui fonctionne grâce à un gaz œnologique qui crée une atmosphère protectrice à la surface du vin, le vin peut ainsi conserver toutes ses qualités organoleptiques après ouverture.

199 €

3 - AUTOVAC2

Ce bouchon à vin automatique permet de conserver les vins déjà ouverts en aspirant automatiquement le volume d'air présent dans la bouteille entamée. Son plus ? Il affiche en temps réel la température du contenu de la bouteille pour une dégustation au degré près. (Points de vente sur www.vinokado.com.)

29,90 €

6 - AIR CORK

Un système original composé d'une petite pompe et d'un ballon en latex. On introduit ce dernier à l'intérieur de la bouteille, au-dessus du niveau du vin puis, en pompant, on empêche l'air d'entrer, un poussoir permettant de dégonfler le ballon. Peut se réutiliser sans le moindre souci. (Disponible sur le site www.shop.vinturi.fr.)

30 €