



Les questions à se poser avant de choisir

■ Cave de vieillissement ou de service ?

La cave de vieillissement permet de conserver des vins de garde pendant plusieurs années dans des conditions optimales. La cave de service maintient à température de dégustation des vins prêts à déguster. Les modèles mixtes (polyvalentes, multizones ou multitempératures) font les deux grâce à des zones séparées, différentes en température.

■ Où l'installer ?

Si la cave de vieillissement peut se placer dans une remise, un sous-sol, voire un garage, il est plus pratique de disposer des vins prêts à boire dans la cuisine ou la salle à manger. Veillez à choisir un modèle "antigel" si l'armoire doit prendre place dans une pièce non chauffée.

■ Quels critères prendre en compte ?

- **La capacité.** En nombre de bouteilles format bordeaux (souvent surestimé par les fabricants) et selon le lieu d'installation. Ne voyez pas trop juste pour le vieillissement, la cave se remplira vite au fil des années.
- **Le type de froid.** À moins que l'armoire soit de faible contenance, le froid brassé est préférable au froid statique afin d'avoir une température uniforme.
- **Le thermostat.** Préférez les thermostats électroniques à affichage digital, précis et pratiques.
- **Le taux d'humidité visible.** L'hygrométrie doit être comprise entre 60 et 80 %.
- **L'esthétique.** Les armoires à porte vitrée consomment un peu plus et ne filtrent pas complètement les rayons UV. La porte pleine est à privilégier s'il s'agit de laisser vieillir des vins.
- **La modularité.** Pour placer des flacons sans trop remuer ceux déjà installés, des clayettes polyvalentes sont appréciables.
- **Le niveau sonore.** Le ronronnement du compresseur externe peut gêner si l'armoire se situe dans une pièce à vivre.
- **La sécurité.** Alarmes signalant les anomalies, serrure anti-vol et thermostat de sécurité existent.
- **La filtration d'air.** La cave doit être ventilée avec, au minimum, un filtre à charbon pour chasser odeurs et pollution extérieure.

Abris malins

Mieux qu'une cave naturelle, l'armoire à vin protège

La plus grande

Liebherr

D'une très importante capacité d'accueil, cette cave de vieillissement a aussi l'avantage de consommer très peu d'énergie (20 % de moins que la classe A+), ce qui n'est pas négligeable sur plusieurs années. Sa



porte pleine, bien isolante, protège des rayons UV. De plus, grâce à la régulation électronique et la fonction hiver, la stabilité de la température est garantie, qu'il fasse 5 ou 43 °C dans la pièce. Une valeur sûre. **WKT 6451, vieillissement, 312 flacons, 6 clayettes bois à empreintes, air brassé, 5 à 20 °C, classe A++, affichage digital, 39 dB, 118 kWh/an. H 193 x l 75 x P 76 cm, 1 750 €.**

La plus minimaliste

Eurocave

Ce modèle n'est pas vraiment une cave, mais un dispositif de service qui permet la mise à température de deux flacons en une heure et la mise sous vide de ceux déjà entamés. Grâce à deux systèmes de climatisation indépendants, on peut disposer, simultanément, un rouge et un blanc, chacun à sa température, bien à l'abri dans son logement.



La mise sous vide se fait en plaçant la bouteille sous le piston et en appuyant sur un bouton, une fois la porte fermée. Le vin est ainsi préservé de l'oxydation jusqu'à 10 jours. Ce dispositif s'adapte à tous les formats standards de 0,75 l.

Wine Art, bar à vin, 2 températures : 8-10 °C et 16-18 °C, 2 bouteilles, 38 dB, H 47,8 x l 24,5 x P 24,8 cm. Disponible en noir & blanc ou en noir & argent, 390 €.

La plus accessible

Candy

Le bon rapport qualité/prix de cette cave de service a de quoi satisfaire les plus rationnels : sa capacité est très généreuse, sa taille permet une intégration facile dans la cuisine et ses performances énergétiques sont bien supérieures à celles de certaines armoires plus haut de gamme. Quelques concessions toutefois, qui ne nuisent cependant



en rien à l'efficacité, la fonctionnalité, ni même la qualité de conservation : un look dépouillé, des clayettes en métal, un thermostat à réglage manuel et un niveau sonore relativement élevé. **CCV 150 EU, service, 42 flacons, 7 à 18 °C, classe B, affichage LCD, éclairage LED, 45 dB, 197 kWh/an. H 84 x l 50 x P 56 cm, 200 €.**

La plus étroite

Avintage

Même dans une cuisine où tout est millimétré, cette cave de service est une solution à glisser entre un meuble et un mur (la porte est réversible à gauche ou à droite). Sa hauteur permet de superposer sept flacons (en retirant la plinthe) et son design s'accorde avec toutes les cuisines contemporaines dont le mobilier sera mis en valeur grâce à un éclairage blanc et un affichage bleu. **AV7XK, service, 5 à 22 °C, froid ventilé, 7 bouteilles, affichage digital, éclairage LED, classe B, 43 dB, 186 kWh/an. H 82 x l 14,8 x P 52,5 cm, 600 €.**





pour vos vins

les bouteilles des vibrations et des variations de températures.



La plus polyvalente

Climadiff

Sans extravagance, cette petite capacité offre une élégante combinaison entre une zone de vieillissement et une de chambrage dans un gabarit étroit, qui trouve facilement sa place. Cette armoire se compartimente en effet en deux espaces distincts (réglable l'un entre 7 et 12 °C, l'autre entre 12 et 18 °C), chose peu courante pour un format XS. On peut toutefois stocker une vingtaine de bouteilles sur ses six clayettes en bois fixes, avec une bonne répartition des rouges et des blancs. Le tout pour un prix relativement abordable et un aspect seyant.

Dopiovino/1, service, 2 zones, 21 bouteilles, affichage LCD, éclairage LED avec interrupteur, classe D, 274 kWh/an, 39 dB. H 81,5 x l 34,5 x P 49 cm, 260 €.

La plus traditionnelle



La Sommelière

Cette armoire à porte pleine propose une belle capacité dans les dimensions standard d'un réfrigérateur. Avec son look traditionnel, elle ne paie pas de mine ; un avantage qui lui permet de ne pas trop attirer l'attention dans un bureau ou un salon et d'afficher un prix sans prétention. Autre atout : grâce à sa plage de température réglable de 5 à 20 °C, elle peut s'employer pour la conservation ou le refroidissement des vins. *CTP251, vieillissement, 247 bouteilles, fonction hiver, affichage digital, froid brassé, 6 clayettes en hêtre, éclairage LED, serrure, classe B, 42 dB. H 183 x l 59,5 x P 67,5 cm, 725 €.*

La plus élégante

Bosch

Ne vous y trompez pas ! Si cette vitrine surjoue la carte de l'exposition, elle est bien prévue pour la conservation... mais sous la surveillance constante de son propriétaire ! À travers son vitrage fumé encadré d'aluminium, les bouteilles sont mises en valeur sur neuf clayettes en chêne, ajustables à différentes hauteurs. À l'intérieur, les parois en métal favorisent l'équilibre hygrométrique, l'eau en excès étant évacuée grâce à une résistance intégrée (par principe du dégivrage automatique). En plus, au vu de sa taille, ce modèle est plutôt peu bruyant.

Serie 4 KSW30V80, cave de vieillissement, affichage digital, 120 bouteilles, 6 à 18°C, éclairage LED, serrure, classe C, 38 dB, 266 kWh/an. H 185 x l 59,5 x P 59,5 cm, 1000 €.



Réalisation : Laurence Zombek

La plus luxueuse

Miele

Une cuisine intégrée haut de gamme aux lignes rompues par une armoire à vin perdrait un peu de sa prestance. D'où la création de ces formats compacts, quasi jumeaux des fours de la même extraction. Cette vitrine sur mesure concentre le nec plus ultra des technologies en la matière : clayettes en bois, ouverture push pull, commandes sensibles à affichage digital, verrouillage électronique... ainsi que la possibilité de se connecter au réseau Miele@home. *KWT 6112 IG ED/CS, service, intégrable, froid dynamique, 5 à 20 °C, 18 bouteilles, éclairage LED, classe A+, 106 kWh/an. H 45 x l 56 x P 55 cm, 2513 €.*

