

Vie quotidienne

VIN La cave à vins a fait beaucoup de progrès depuis quelques années. Elle devient précieuse pour les amateurs ne possédant pas forcément de cave naturelle.

Des caves à vin accessibles pour tous

Plus besoin d'être un hyper spécialiste et surtout de posséder une cave naturelle pour présenter une bonne bouteille lors d'un repas entre amis ou avec la famille. Le moment où l'on descend, l'air complice, avec le maître de maison pour choisir le nectar qui accompagnera le repas a du plomb dans l'aile. Il existe, depuis de nombreuses années, des solutions pour stocker dans l'habitation elle-même, une cave. Mais, faits nouveaux, les possibilités de choix se sont agrandies, l'ergonomie s'est améliorée et surtout, ces caves sont devenues beaucoup plus abordables que par le passé. Il existe des constructeurs traditionnels comme Eurocave ou Climadiff mais les enseignes d'électroménager se sont mises sur les rangs aussi.

Définitions

Mais tout d'abord, il faut bien comprendre qu'il existe plusieurs types de produits. On peut parler d'abord de cave de services, souvent facilement intégrable dans une cuisine et qui permet de rafraîchir le vin pour le servir à bonne température au moment du repas. On aura pu stocker les bouteilles ailleurs ou réaliser l'achat chez un caviste le jour même. Elles ont en général une capacité de contenance de 6 à 52 bouteilles. Destinée à tout

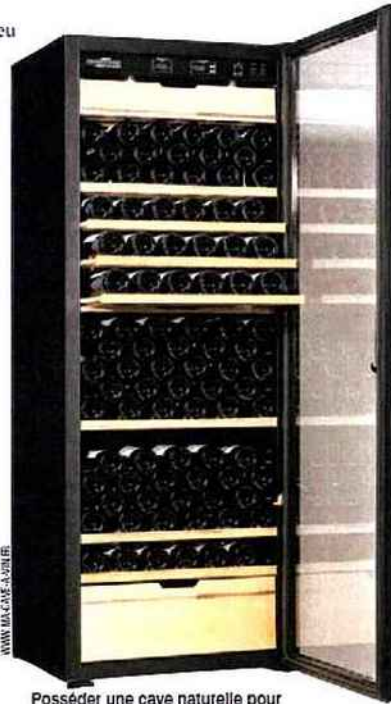
un chacun, elle consomme peu d'électricité.

Vient ensuite la cave de vieillissement proprement dite. Plus imposante car en général elle peut accueillir de 50 à 300 bouteilles, elle est plus destinée à un public déjà averti, voire des collectionneurs. Comme son nom l'indique, elle permet de conserver des bouteilles sur des temps longs dans des conditions idéales. Elle est plus sophistiquée puisqu'en général, outre la fonction température, elle intègre des techniques qui permettent de limiter les vibrations, de filtrer l'air ou encore une sonde thermostatique.

Enfin, on rencontre aussi sur le marché des caves multitempératures, pour les œnophiles, permettant de ranger de 16 à 200 bouteilles sur deux à trois niveaux possédant chacun une température différente. Petit conseil transversal: les caves à vin consomment toutes de l'électricité pour fonctionner.

Critères et conseils

Cette consommation doit donc être un critère au moment de l'achat. Et à ce titre, on pourra être tenté par une belle cave à portes vitrées, plus esthétiques que d'autres matières. Certes, mais il faut savoir que les portes vitrées ont tendance à augmenter la consommation en électricité.



Posséder une cave naturelle pour présenter une bonne bouteille n'est plus une nécessité grâce aux nouvelles caves électriques accessibles à tous.

Bien sûr, il s'agit d'un achat où l'esthétique et le goût joueront un rôle important. Mais il faut veiller à cinq grands critères qui doivent être respectés pour optimiser son

choix: l'hygrométrie, la capacité réelle de contenance, le fait de pouvoir moduler sa cave, la consommation électrique donc et bien évidemment le prix final.

Côté capacité, sauf à ne consommer que très épisodiquement du vin et l'acheter qu'au coup par coup, il vaut mieux prévoir un peu plus large que ce que l'on imagine au départ puisque la logique de faire vieillir du vin induit le fait d'augmenter le nombre de bouteilles que l'on garde au cours des années.

La température interne de l'armoire doit être stable et ne devrait jamais dépasser 14° C alors que l'hygrométrie doit toujours être supérieure à 50 %, avec un idéal situé aux alentours de 65 à 75 %. En fait, si l'intérieur de la cave est trop sec, les bouchons

risquent de se contracter provoquant une évaporation du vin. D'autres facteurs entrent en ligne de compte. Le vin n'aime pas la lumière. Il est donc impératif de détenir une cave avec des parois opaques plus isolantes, si l'objectif fixé est le vieillissement des bou-

IDÉALES TEMPÉRATURES

- Bordeaux rouges : de 17 à 18 °C.
- Bourgognes rouges : de 15 à 16 °C.
- Vins rouges plus légers : de 11 à 14 °C.
- Champagnes : 10 à 12 °C.
- Rosés et blancs secs : 8 à 10 °C.
- Blancs sucrés : de 7 à 9 °C.

teilles, par conséquent éviter le verre, même s'il est traité contre les UV. Il faut aussi surveiller la ventilation car le vin respire et un air vicié pourrait l'altérer. Il vaut donc mieux acquérir une cave avec système de filtration et ou éviter la cuisine trop chaude ou le garage qui empestent l'odeur de carburant!

Il faut avoir que les caves à vins sont soumises, depuis 2012, au même système de classification énergétique que les réfrigérateurs et les congélateurs. A +++ pour les plus sobres en consommation électrique à G pour les plus gourmands. Elles sont également rangées par classe climatique, il en existe 6, de SN, SN-ST... à T. Enfin, le vin est une petite chose fragile qui n'aime pas être chahutée, d'où l'idée d'éviter toute vibration. Là encore, des systèmes existent, intégrés aux caves, qui remédient à ce problème.

THIERRY MICHEL