



• LES DOSSIERS DE LA RVF •

# 50, 250 OU 1 000 BOUTEILLES Les dernières solutions pour conserver vos vins

Quelle cave choisir selon ses besoins ? De la petite armoire encastrée jusqu'à la vitrine sur-mesure qui animera votre salon, des solutions existent pour tous les espaces et pour tous les budgets. Suivez le guide !

Une enquête de **Jérôme Baudouin**



Les clayettes coulissantes apportent un vrai confort à l'usage (ici, Climadiff).

**A** partir de quel moment faut-il investir dans une cave électrique ? Et surtout, quel modèle choisir ? Vous nous écrivez régulièrement pour demander conseil. De la petite armoire encastrable que l'on loge dans un coin de sa cuisine à la grande cave sur-mesure capable d'accueillir plus de mille bouteilles tout en donnant un cachet fou à votre salon, le choix est grand et les prix s'envolent vite.

Alors avant de débiter votre recherche, posez-vous trois questions : 1) De quel espace disposez-vous pour loger votre armoire ? 2) Quel est votre budget ? 3) Combien de bouteilles souhaitez-vous conserver ? Loin d'être anodin, ce dernier point livre de nombreux indices sur vos habitudes de consommation et sur le type d'armoire dont vous aurez besoin. C'est la raison pour laquelle nous avons découpé cette enquête en trois familles de caves : celles conçues pour loger moins de 50 bouteilles, celles qui peuvent conserver jusqu'à 250 flacons – c'est, de loin, la catégorie qui propose le plus de choix – et les caves capables de recevoir plus de 250 bouteilles. Dans cette dernière catégorie, il est possible d'investir dans une grande armoire à vins comme dans une cave sur-mesure aménagée dans son logement, voire carrément dans une cave enterrée sous la maison !

Il existe trois types d'armoires à vins, chacune ayant un usage propre. La plus courante est l'armoire de vieillissement. Elle permet de maintenir l'ensemble des vins à une température moyenne de 12° C, comme dans une cave naturelle. Les modèles haut de gamme disposent même d'un hygromètre afin de contrôler le taux d'humidité interne. Ces armoires de vieillissement sont un bon moyen de conserver ses vins plusieurs années dans de bonnes conditions.

On trouve également sur le marché des armoires polyvalentes. Dans ces armoires, dites de service, le froid est produit uniquement dans la partie basse. Si bien qu'il fait environ 7° C en bas pour conserver les champagnes et jusqu'à 18° C en haut pour chamberer les vins rouges. Ces armoires sont à privilégier pour conserver des bouteilles pendant quelques semaines, mais elles ne sont pas adaptées au vieillissement des flacons sur plusieurs années.

Le dernier type d'armoire est aussi le plus sophistiqué : c'est l'armoire multi-températures. Ce modèle dispose de deux, voire de trois zones indépendantes à des températures programmables. Plus chères que les autres modèles, ces armoires sont rarement aussi performantes qu'une véritable armoire de vieillissement pour conserver des flacons plusieurs années. Vous n'avez plus qu'à identifier dans quelle catégorie vous vous situez pour définir vos besoins.

Photos : D. K.





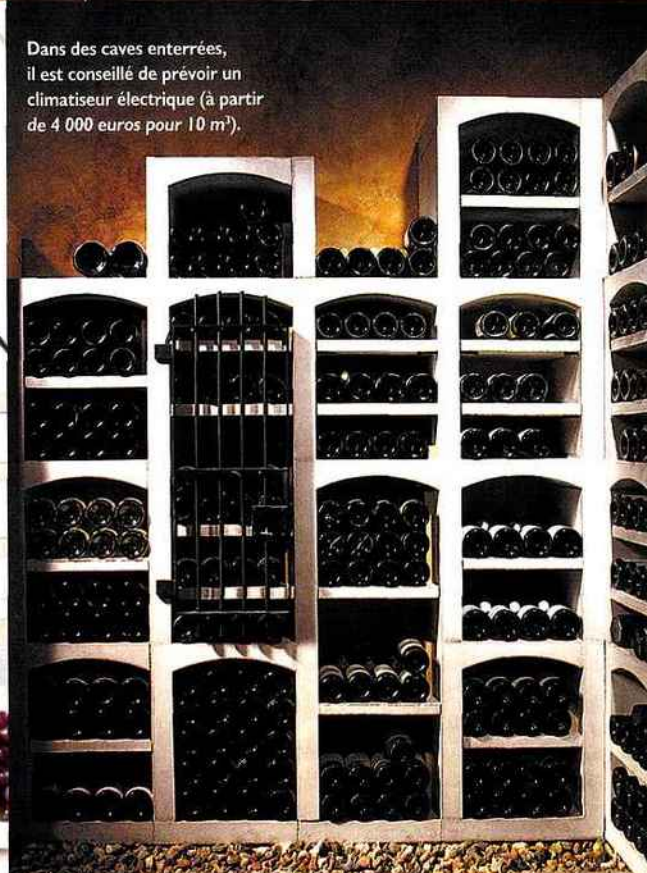
L'Eurocave Tête à Tête conserve deux bouteilles ouvertes sous vide (1 466 euros).



Hélicave construit des caves enterrées sur-mesure accessibles depuis votre salon.



La Liebherr WK 201 est une véritable armoire de vieillissement (999 euros).



Dans des caves enterrées, il est conseillé de prévoir un climatiseur électrique (à partir de 4 000 euros pour 10 m<sup>3</sup>).





## LES CAVES À VINS



Eurocave est le seul fabricant à proposer une véritable cave de vieillissement à taille réduite.



La CV41DZX de Climadiff compte deux compartiments séparés aux températures différentes.

Bien souvent, les armoires d'entrée de gamme ne sont que des caisses de réfrigérateurs habillées pour contenir des bouteilles. L'isolation interne de la paroi arrière, souvent trop fine, favorise l'apparition de givre. Certains lecteurs de La RVF ont même eu la désagréable surprise de retrouver des bouteilles givrées au fond de leur cave ! Caviss, un nouvel acteur sur ce marché de niche, ou La Sommelière proposent toutefois des modèles corrects.

### JUSQU'À 50 BOUTEILLES

# Offrez-vous une armoire de poche !

Que l'on soit œnophile débutant ou que l'on ne dispose que d'un espace restreint pour conserver ses précieux flacons, les petites armoires rendent bien des services.

Si ces petits modèles d'armoires sont les plus vendus en France, ce ne sont pas toujours les mieux adaptés pour faire vieillir des grands crus. Les moins onéreux coûtent moins de 200 euros, ils sont distribués dans les magasins d'électroménager et en grandes surfaces. Dans ces petites armoires, on trouve aussi bien des produits d'importation chinoise bas de gamme, comme la marque Haier, que des produits de milieu de gamme séduisants comme ceux de Climadiff (fabriqués en Chine), d'Artevino (filiale d'Eurocave, fabriqués en France) ou de la marque allemande Liebherr. Les grandes marques de réfrigérateurs, comme Thomson, Brandt, Candy ou Rosières, proposent aussi leurs modèles.



Liebherr commercialise cette très belle petite cave aux allures de four pour près de 2 000 euros.

### Le nombre de bouteilles ne fait pas le prix

Mieux vaut orienter son choix vers les marques qui ont fait leurs preuves dans le domaine du vieillissement. Par exemple, la CV41DZX de Climadiff est une petite cave de service disposant de deux compartiments séparés qu'on peut programmer à des températures différentes (pour les blancs et les rouges, par exemple). Elle peut contenir 40 bouteilles et coûte moins de 600 euros chez Boulanger.

Plus haut de gamme et plus originale, la cave WKEgb582 de Liebherr reprend le design et l'encombrement d'un four encastrable. Pour ce modèle qui peut recevoir 18 bouteilles sur ses clayettes en bois télescopiques, il faut tout de même compter près de 2 000 euros ! Pour les budgets serrés, Liebherr propose d'autres modèles plus accessibles. Mais ce n'est pas le nombre de bouteilles qui fait le prix : des caves de qualité de petite taille sont bien souvent vendues plus cher que celles de grande taille.

Dans la catégorie des caves de moins de 50 bouteilles, les modèles réellement efficaces pour laisser vieillir ses vins ne sont pas nombreux. Seule la cave Compact du fabricant français Eurocave répond à ce critère. Équipée d'une sonde de température et d'un hygromètre électronique, d'une porte vitrée ou pleine, de quatre clayettes coulissantes ou de stockage (à partir de 2 144 euros), elle est personnalisable et encastrable. Un *must* !