



VENTEALAPROPRIETE.COM

MAG

*On ne commande
la nature qu'en
obéissant à ses lois*
Francis Bacon



DANS LES PAS DES GÉANTS

*Imaginées pour vous, nos cuvées sur mesure
sont le reflet de notre passion. Découvrez-les !*

ÉCHAPPÉES BELLES
**WHISKY À LA
FRANÇAISE**
*Bellevoie, saga d'une
création originale.*

SENS ET SENSATIONS
LA GARDE IDÉALE
*Nos conseils pour bien choisir
son armoire à vin.*

PRIMEURS 2016
UN MILLÉSIME BÉNI DES DIEUX
Notre sélection à réserver les yeux fermés.

PRINTEMPS
MAGAZINE OFFERT

N°6

2017



CHOISIR SON ARMOIRE À VIN

TEXTE VÉRONIQUE RAISIN



TOUT LE MONDE N'A PAS LA CHANCE D'AVOIR UNE CAVE VOÛTÉE DU XV^E SIÈCLE... POUR AUTANT, PAS QUESTION DE RENONCER À GARDER SES VINS. LA SOLUTION, POUR LES AMATEURS EN MAL D'ESPACE : L'ARMOIRE À VIN. COMPACTE, SÛRE, DE PLUS EN PLUS PERFECTIONNÉE, ELLE EST DEVENUE L'ACCESSOIRE (PRESQUE) INDISPENSABLE. REVUE DE DÉTAIL.

Certains d'entre vous vont bientôt recevoir leurs primeurs 2014, d'autres s'interrogent à l'idée de franchir le pas pour les 2016, d'autres, encore, empilent les cartons de leurs derniers achats, faute de place... Stocker ou ne pas stocker, telle est la question épineuse que se pose forcément un jour tout passionné. Si vous ne possédez pas de lieu de stockage frais, ventilé et suffisamment grand pour entreposer vos bouteilles, les armoires représentent un sérieux coup de pouce. Parfois, même, elles offrent de bien meilleures conditions de conservation qu'une cave trop sèche ou trop chaude. Sans compter qu'avec une armoire, vos bouteilles sont à portée de main...

Comment la choisir ?

Privilégiez un spécialiste ! Un fabricant rodé à l'exercice plutôt qu'une marque d'électroménager lambda. Robustesse et praticité garanties. La Sommelière, Eurocave, Climadiff, Artevino, Liebherr, Vinosafe sont des valeurs sûres. Les derniers modèles et les récentes améliorations offrent pléthore de fonctionnalités : on peut y régler la température, bien sûr, l'hygrométrie, mais aussi choisir de compartimenter certaines parties en mode « service » (mise à température du vin) ou « vieillissement ».

Cave de service : en général, ce sont les plus petits modèles, pratiques pour un roulement régulier des bouteilles. On y logera en priorité ses bouteilles du quotidien, celles qui n'ont pas vocation à vieillir plus d'un ou deux ans.

Cave de vieillissement : c'est la Rolls de l'armoire à vin, destinée à conserver longtemps les grands flacons. Si vous avez acheté des primeurs, ou si vous êtes amateurs de grands crus, mieux vaut les y entreposer. Ils se garderont, alors, aussi longtemps que nécessaire... Vous pouvez aussi réserver un étage pour le service, avec une température plus élevée que celle destinée au vieillissement. ➔

**Privilégiez
un spécialiste !
Un fabricant rodé
à l'exercice plutôt
qu'une marque
d'électroménager
lambda.**

BON À SAVOIR

Si vous possédez des vins de grande valeur, pensez à les assurer.

En général, les assurances multirisques couvrent la cave si elle est comprise dans le lieu d'habitation. Pensez à ajuster le capital garanti du montant de la valeur de votre stock de vins.

Dans tous les cas, renseignez-vous auprès de votre assureur.

Question aménagements, enfin : préférez les clayettes coulissantes pour accéder plus facilement à vos vins, surtout si vous effectuez des rotations assez souvent. Et un aménagement « universel » de façon à loger toutes les formes de bouteilles, y compris les flûtes alsaciennes ou les magnums ! Et avant de se ruer sur les derniers gadgets, mieux vaut mettre l'accent sur la qualité des matériaux et les options de l'armoire : les plus beaux modèles peuvent durer une vie...

Quelle taille ?

C'est d'abord une question de budget... Les plus petites, à partir d'une trentaine de bouteilles, s'encastrent facilement dans la cuisine, un dressing ou un coin du salon. Encombrement minimal mais efficacité maximale, ces petits

modèles réunissent toutes les qualités requises : hygrométrie régulée à 75 %, température stable, parois isolantes, système antivibrations et obscurité la plus complète. On peut trouver des modèles à partir de douze bouteilles, à caser dans un coin de la cuisine. Les plus sophistiquées et volumineuses peuvent stocker de deux cents à deux cent vingt bouteilles, tout dépend si vous choisissez des clayettes coulissantes ou pas. Celles aux contenances les plus importantes peuvent se loger dans une arrière-cuisine, une buanderie ou même le séjour. Car désormais, la cave s'affiche : elle est devenue un élément du salon comme un autre. 🍷

Les plus beaux modèles peuvent durer une vie...



EUROCAVE TÊTE-À-TÊTE

Moderne et raffinée, look épuré, intuitive avec son écran tactile, la minicave à vin Tête-à-Tête assure la conservation de 12 bouteilles de vin à température idéale de service et peut conserver 2 bouteilles entamées jusqu'à 10 jours.
Prix de vente conseillé : **1467 €**



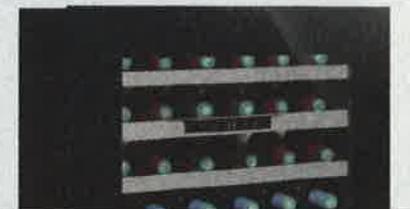
CVV265 CLIMADIFF

Fabriquée en Europe, elle bénéficie de la technologie de pointe Climadiff, spécialiste du vieillissement et de la conservation. Son importante capacité de stockage – jusqu'à 264 bouteilles – en fait un incontournable.
Prix de vente conseillé : **1399 €**



VIP315V LA SOMMELIÈRE

Proche du sur-mesure, grâce à une gamme élargie d'accessoires, cette cave bénéficie des toutes dernières innovations en termes d'économies d'énergie.
Prix de vente conseillé : **2199 €**



AVI24PREMIUM D'AVINTAGE

Cette cave de service s'intègre dans toutes les cuisines grâce à ses dimensions standard d'une capacité de 24 bouteilles, parfaites pour un usage quotidien.
Le plus : son système push-pull pour une ouverture par simple pression !
Prix de vente conseillé : **1299 €**

CONSERVATION LES 7 PROMESSES D'UNE BONNE CAVE À VIN

IL EST INDISPENSABLE DE CONSERVER SES VINS DANS DES CONDITIONS OPTIMALES. VOICI LES SEPT CRITÈRES À RESPECTER POUR CHOISIR SA CAVE. À BON BUVEUR, BONS OUTILS !

1. Ni trop chaud, ni trop froid
Qu'elle sache préserver une température constante (12°). Trop haute, le processus de vieillissement du vin s'accélère et, inversement, une température trop basse le ralentit. Seules des parois isolantes et un système de régulation performant garantissent un degré homogène.

2. Pas trop humide
Qu'elle puisse conserver une hygrométrie adaptée, autour de 70 %, car les bouchons sont sensibles à l'humidité et qu'ils doivent être préservés du dessèchement. Des parois en aluminium maintiennent un taux d'hygrométrie constant supérieur à 50 %.

3. Une bonne isolation
Qu'elle protège vos bouteilles grâce à une isolation thermique, indispensable pour éviter des fluctuations de température, des odeurs parasites et des bruits.

4. Une obscurité parfaite
Qu'elle isole bien le vin de la lumière, laquelle peut sensiblement endommager vos bouteilles et leur donner un « goût de lumière » définitif. L'obturation totale peut se faire grâce à des portes pleines ou vitrées, mais traitées anti-UV.

5. Une aération continue
Qu'elle maintienne une bonne circulation de l'air pour empêcher la détérioration du vin. L'optimal est un flux d'air filtré, lent et permanent, circulant par une différence de pression entre deux ouvertures.

6. Un système antivibrations
Qu'elle comporte un système antivibrations. Celles-ci perturbent le processus d'évolution des vins en accélérant leur vieillissement et en empêchant la sédimentation des tanins. Compresseur ou composants chimiques représentent un risque et augmentent la consommation électrique. Un système adapté associant un compresseur désolidarisé et des amortisseurs est préférable.

7. Un stockage accessible
Qu'elle soit facilement accessible. La bonne combinaison conjugue une capacité de rangement maximale sur un minimum de place. Tout en veillant à la solidité des matériaux !