Des "cadres à vin" chez Calice, spécialiste de la cave à vin

Transformer le vin en objet de déco



Publié le: 30 juin 2014 17:44
Par Alexandra Bellamy

Envoyer à un ami J'aime 10 Tweeter 6 +1 0

Dans la catégorie des produits qui font du froid, moins connue et plus confidentielle que le réfrigérateur ou le congélateur, on trouve la cave à vin. Destinée à préparer le vin à bonne température avant de le servir, ou à le faire vieillir dans de bonnes conditions (parfois les deux), cette catégorie d'appareils répond à des critères très stricts pour respecter le vin, comme une température précise et constante, le moins de vibrations possible, une hygrométrie maîtrisée et une luminosité limitée. La marque spécialisée Calice a eu l'idée originale de mettre le vin en scène dans des caves à vin présentées sous forme de cadres : les "cadres à vin".



Calice Cadre à vin ACI-QVV500

5 sont intéressés

Moi aussi !

Donnez votre avis

La marque italienne Calice est spécialiste des caves à vin haut de gamme. Pour "conserver" quelques bouteilles seulement et se faire plaisir en les mettant en scène, le fabricant propose aussi des cadres à vin, disponibles sur le site spécialisé ma-cave-a-vin.fr. Déclinées dans plusieurs finitions et encadrements, ces caves "de service" permettent de préparer le vin à bonne température avant de le servir : il ne s'agit pas de caves de vieillissement.

Parmi ces cadres à vin, le modèle de base, à l'encadrement blanc, contient 5 bouteilles et deux verres exposés dans une partie non réfrigérée. Vendu au prix de 1 700 **€**, il propose un seul niveau de température, pouvant être réglé entre 14°C et 16°C — il est donc principalement adapté aux vins rouges. D'après le responsable du site qui nous a renseignés, ceux qui souhaitent préparer des vins blancs ou rosés peuvent s'orienter vers le cadre à champagne : il existe dans une version un peu moins chère contenant deux flûtes et une bouteille de champagne, vendue à 1 500 **€**.



Calice Cadre à champagne ACI-QVC154

Ça m'intéresse

Donnez votre avis

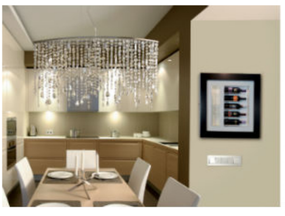
➲ *Pour courts séjours uniquement*

Qu'il s'agisse de cadre à vin ou de cadre à champagne, tous sont déclinés en plusieurs finitions, coloris et types d'encadrement : noirs, décorés, dorés ou argentés, certains plus modernes, d'autres à tendance baroque, ils peuvent s'intégrer dans tous les intérieurs. Les prix sont ajustés en fonction de la finition, de 1 700 **€** à 1 900 **€**.

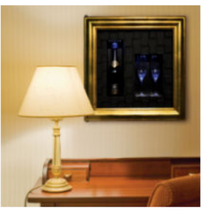
Tous disposent d'une surveillance de la température en extérieur ainsi que d'une rangée intérieure de Leds bleues ou blanches (à choisir à l'achat). Mais la lumière n'est-elle pas néfaste pour le vin ? Il s'agit en fait de Leds basse luminosité purement décoratives qui, d'après le responsable du site, ont très peu de chance d'affecter le vin. En effet, toujours selon le responsable, d'une part le vin est enfermé en général (à 90 % selon ses dires) dans des bouteilles teintées et, d'autre part, ce processus de dégradation est très long, plus long encore que les effets de l'hygrométrie. En d'autres termes, l'impact négatif de la lumière sur le vin ne se manifeste qu'à très long terme. Or, nous vous le disions en introduction : ces cadres sont des caves de service, pas de vieillissement. Même si on y place des vins vieux et fragiles, plus vulnérables à la lumière, ceux-ci n'y séjourneront pas suffisamment longtemps pour souffrir de la luminosité.

Quant à l'hygrométrie, comme dans toute cave à vin qui se respecte, son niveau est contrôlé. Il est ici de 50 %, ce qui peut surprendre, puisque la plupart des caves classiques en pose libre affichent des taux nettement supérieurs. Nous n'avons pas manqué de poser la question, et la réponse obéit au même principe que pour la lumière. D'après le responsable du site, une hygrométrie à 50 % est suffisante pour une cave de service, puisqu'elle n'aura d'impact sur le vin qu'à long terme.

Enfin, l'absence de vibrations tient ici à l'utilisation d'un système thermoélectrique : les cadres à vin se passent de compresseur. C'est cet élément, que l'on retrouve aussi sur les réfrigérateurs, qui engendre des vibrations. D'ailleurs, les caves classiques qui intègrent un compresseur sont en général dotées de solutions pour compenser et limiter les vibrations ; reposer sur des tampons de caoutchouc par exemple. Sur ces cadres, le problème ne se pose pas : pas de compresseur, pas de vibrations.







➲ *Les différences entre caves de vieillissement et de service*

En revanche, l'affaire est entendue : en aucun cas on ne pourra utiliser ces cadres pour "exposer" et faire vieillir de très bons vins. Ils ne sont pas adaptés.

Quelques différences notables existent entre les caves de vieillissement et les caves de service.

Premier critère à respecter : la température. En quelques jours seulement, on peut "tuer" un vin si on le conserve à mauvaise température. Celle-ci peut être identique entre cave de vieillissement et cave de service, mais contrairement à ces cadres à vin, certains modèles de caves de vieillissement proposent plusieurs niveaux de température, adaptés aux différents types de vin.

Deuxième critère essentiel dans les caves de vieillissement : l'hygrométrie. Plus élevée que dans une cave de service à hygrométrie moyenne, elle doit aussi être beaucoup plus strictement maîtrisée, puisque ses effets se feront sentir à long terme. Il n'y a jamais d'injection de vapeur ; le taux d'humidité, précisément surveillé, est toujours engendré par un phénomène de condensation.

Comme évoqué plus haut, la lumière et les vibrations doivent être filtrées et limitées au maximum.

Enfin se pose la question de la contenance : si on souhaite faire vieillir du vin, on stockera rarement 5 bouteilles en même temps.

Nous avons repéré ce produit dont l'originalité nous a plu. Cependant il semblerait qu'il soit plus dédié aux amateurs de décoration qui ont quelques moyens — le produit n'est en effet pas donné — plutôt qu'aux amateurs de vins éclairés qui se tourneront sans doute plus volontiers vers une cave qui propose une contenance plus importante. Ces cadres à vin peuvent éventuellement aussi faire office de petit plaisir aux amateurs de vins et de décoration, en complément d'une cave à vin plus classique, à condition, toujours d'avoir des moyens. Notons que chez la marque Calice, pour des tarifs équivalents, on peut se procurer de "petites" caves de vieillissement pour une cinquantaine de bouteilles.

- **Electroménager : les tests "inclassables"**

- **Devenez membre Premium pour : des conseils personnalisés, une navigation sans publicité, être prioritaire sur les événements.**

Envoyer à un ami J'aime 10 Tweeter 6 +1 0

Vos réactions sur le forum
Des "cadres à vin" chez Calice, spécialiste de la cave à vin