La cave à vin réfrigérée, une bonne alternative au cellier pour les urbains?

0 CONTRIBUTION
RÉAGISSEZ À CET ARTICLE
19 1 0



Les caves à vins réfrigérées peuvent laisser vieillir les bouteilles ou les mettre à bonne température pour la dégustation. - ma-cave-a-vin.fr

Thierry Weber

Créé le 21.septembre.2015 à 09:52

MOTS-CLÉS
Cave à vin , conseils , Conserver son vin

Quand on vit en ville, pas facile de réserver une pièce entière pour ses bouteilles. Heureusement pour les œnophiles urbains, une solution existe pour pallier le manque de place: la cave à vin réfrigérée.

«Nous vendons trois types de caves, annonce Philippe Rodriguez, dirigeant du site spécialisé ma-cave-a-vin.fr. Les caves à vieillissement qui sont mono-température et permettent de conserver tout type de vin. Le deuxième type, c'est la cave de service grâce à laquelle le vin est à la bonne température pour être consommée tout de suite.» Le troisième type est mixte et permet de faire les deux.

Les bonnes conditions pour conserver son vin

Est-ce réellement efficace? «Quand les facteurs principaux sont apportés pas la nature on ne peut pas faire mieux. Mais d'un point de vue général, il vaut mieux avoir une cave réfrigérée qu'une mauvaise cave naturelle.», répond Cyril Payon, président de l'Union des oenologues de France (UEF). Pour le spécialiste, une mauvaise cave naturelle a des fluctuations de températures ou de taux d'hygrométrie, c'est-à-dire d'humidité dans l'air. Idéalement, celle-ci devrait se situer entre 60 et 80%, et la température entre 12 et 14° pour le vieillissement. D'après l'œnologue, il est très facile de contrôler ces facteurs avec une cave électrique.

Pourtant Tom Delanoue, bloggeur amateur de vin, met en garde contre certaines marques: «Mes parents ont acheté une Samsung de service, mais elle a de gros problèmes de fiabilité. La marque n'est pas encore installée sur le marché, et ses produits provoquent des écarts de températures gigantesques, ce qui est dommageable pour le vin.»

Attention à la marque donc, même si de nombreux produits sont tout à fait performant. Tom Delanoue utilise d'ailleurs deux caves dont il est entièrement satisfait. «J'utilise les deux en vieillissement. Elles marchent tout aussi bien qu'une cave historique. Pour moi c'est la meilleur alternative», déclare le passionné.

«Le vin est un produit fragile»

Outre les questions de température et d'humidité, Cyril Payon insiste sur deux autres points. D'une part, «vérifier qu'il y ait des filtres anti-odeur», pour éviter une transformation du goût du vin. D'autre part, «s'assurer que l'armoire soit bien équipée d'amortisseurs anti-vibrations. Chaque fois que le compresseur démarre, ça génère des vibrations. Or le vin est un produit fragile. Pour qu'une bouteille soit au mieux d'un point de vue aromatique on demande à ce qu'elle repose quelque temps avant de l'ouvrir. S'il y a une vibration de la cave à chaque démarrage du compresseur, le vin sera plus oxydé, et perdra sa fraîcheur.»

Question prix, les armoires à vin sont très variables. On peut en trouver de 300 à 50 000€ pour des capacités tout aussi variables, «de 7 à 320 bouteilles», précise Philippe Rodriguez. Attention tout de même, «pour un produit qui bénéficie d'un bon rapport qualité prix, il faut compter entre 1.500 et 2.500€ pour contenir 150 à 250 bouteilles. On en trouvera notamment chez Liebherr, Avintage, Ellemme, ou Transtherm», poursuit-il.

Un tel écart de prix s'explique par la progression du marché. «Le taux d'équipement reste très faible chez les ménages français, et le marché est assez récent, mais les produits deviennent plus abordables donc ça intéresse. Et puis aujourd'hui il est très tendance d'avoir une armoire à vin dans son salon. Le vin est précieux, il faut le mettre dans un écrin», ajoute le commerçant. A priori, outre la qualité du compresseur, c'est l'écrin qui coûte cher selon le professionnel. Le prix de certains modèles se justifierait surtout par leur design. ■

>>>Retrouvez notre dossier "Choisir son vin"

0 CONTRIBUTION
RÉAGISSEZ À CET ARTICLE
PARTAGEZ CET ARTICLE 19 1 0
SUIVEZ 20MINUTES 1.073,3K J'AIME 1.701,7K @20MINUTES 0 +