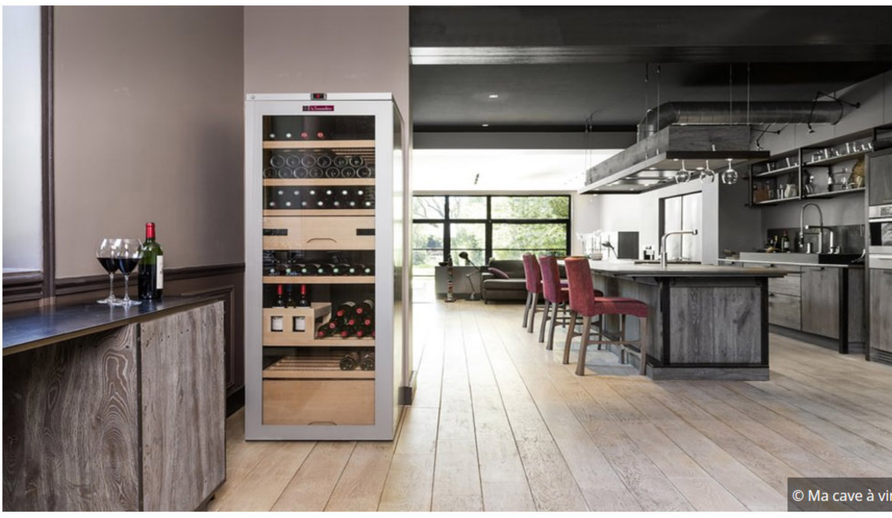
COMMENT BIEN CHOISIR SA CAVE À VIN ?

La fréquence de consommation est un critère très important !



Le vin est un produit vivant qu'il convient de conserver avec un maximum de précautions. Température, lumière, humidité... sont autant de paramètres à prendre en compte pour faire vieillir ses bouteilles dans les règles de l'art ! La cave est le lieu indispensable pour aider votre vin à s'épanouir et à se bonifier avec le temps, l'idéal étant de les stocker dans un local en sous-sol. Si votre habitat ne possède pas d'endroit adapté, une cave à vin électrique est tout indiquée. Afin de vous aider à choisir parmi les centaines de modèles existants, nous avons fait appel à Philippe Rodriguez, fondateur du site www.ma-cave-a-vin.fr. Créé en 2007, l'e-shop hexagonal s'est spécialisé dans la conservation du vin sous toutes ses formes : du vieillissement en passant par la présentation, le service ou les accessoires, les bouteilles sont conservées de manière optimale, et leur contenu reste toujours à bonne température. Au-delà de la vente, la boutique en ligne propose un véritable service de conseil à ses clients : une cave à vin est un achat réfléchi, qui demande parfois d'être aiguillé dans la bonne direction !

Publicité



Autres articles Réfrigérateur et congélateur

> Les réfrigérateurs combinés 55cm par Liebherr

> Les petits "combis" signés Brandt

Quelles sont les différents types de caves proposés sur le marché ?

Il existe trois sortes de caves : celles consacrées au vieillissement (caves mono-température), qui maintiennent les bouteilles à une température constante de 12°C ; les caves dites « de service » qui permettent de mettre les bouteilles à bonne température avant la dégustation (entre 6°C et 12°C pour les vins blancs et le champagne, et entre 15°C et 18°C pour le vin rouge) ; et enfin les caves multi-usages, avec un compartiment consacré au vieillissement et un second pour le service.

Toutes ces caves se déclinent en modèles encastrables ou pose libre.



Quelles sont les questions à se poser avant de choisir sa cave à vin ?

Il faut avant tout savoir quel est l'usage que l'on souhaite faire de sa cave à vin... A-t-on uniquement besoin de faire vieillir ses bouteilles ? Désire-t-on les mettre à température avant de les boire ? Combien de bouteilles ouvre-t-on à l'année ? La fréquence de consommation est un critère très important !

Second point à prendre en compte : le nombre de bouteilles que l'on souhaite stocker. Ce dernier déterminera la capacité de la cave à vin et l'endroit où l'installer. L'esthétique ne doit pas non plus être négligée si la cave est posée dans le salon ou dans une pièce à vivre. Les fabricants proposent aujourd'hui de nombreux modèles au design très travaillé, avec un grand choix de couleurs et de matériaux (bois, inox...). Autre critère de taille, le budget ! Les prix varient entre 300 et 55 000 euros, ce qui offre la possibilité à tous de trouver un modèle qui convienne à sa bourse.

Pour finir, il est possible de choisir différentes options selon le modèle et la marque : porte vitrée ou pleine, classe énergétique, serrure... les variations sont nombreuses !

