Comment bien conserver son vin ?

emeline-s, 24/07/12 09:35
JournalDesFemmes.com



Le mois de juillet a vu le lancement de Ma Cave à Vin. Destiné à tous les amateurs de vins, ce site propose des solutions de stockage pour les grands crus. L'occasion est toute trouvée pour faire le point sur la conservation du vin. Place aux révisions !

Afin de préserver les arômes délicats d'un grand cru, il est important de respecter certaines règles d'or.



Le site propose 500 modèles de caves de vieillissement. © Ma Cave à vin

L'inclinaison

Veillez à toujours rangez vos bouteilles à **l'horizontale** afin que leur bouchon soit en contact permanent avec le liquide. Cette mesure est primordiale puisqu'elle empêche le bouchon de se dessécher. Sans cette précaution, ce dernier perdrait en étanchéité et laisserait passer l'air.

L'humidité de la pièce

Il est fortement recommander de conserver les bouteilles dans un endroit humide. À noter que l'hygrométrie idéale oscille **entre 50 et 80% d'humidité**.

La température de la cave

Trop basse, elle bloque l'évolution du vin. Trop élevée, elle accélère de manière prématurée le processus de vieillissement du vin et dégrade les propriétés naturelles du vin. La température de vieillissement idéale doit donc être comprise **entre 10 et 14°c**.

Le repos du vin

Particulièrement sensible, le vin doit être protégé de la lumière, des odeurs et des vibrations.
C'est pour faire vieillir vos vins dans les meilleures conditions que **Ma Cave à Vin** a vu le jour. Ce site propose aux particuliers et aux professionnels une sélection de caves et d'armoires de vieillissement en pose libre ou encastrables. Le site regroupe d'ores et déjà 500 modèles pouvant stocker **6 à 2000 bouteilles**.

Accord vin & mets

Et comme le vin se déguste souvent avec un généreux morceau de **fromage** ou une belle assiette de **charcuterie**, le nouveau site propose également des caves adaptées à ces deux produits. Dans le premier cas, elles maintiennent le fromage à bonne température afin que son affinage se poursuive dans les meilleures conditions. Dans le second cas, elles évitent que la charcuterie ne se déshydrate. Avis à tous les œnophiles !