

Encyclopédie: Stocker et conserver du vin

A consommer avec modération, un bon vin mérite tout de même toutes les attentions si on veut préserver sa qualité. Le lieu de stockage et les conditions de conservation sont primordiaux. Il existe des solutions pour tous les budgets, même si l'on ne possède pas une « cave idéale ». Théoriquement, tout vin dit de « garde » (qui mérite d'être conservé plusieurs années avant d'être bu), devrait être stocké à une température stable de 12°C, hiver comme été. Mais cette « cave idéale », bien ventilée et au sol en terre battue, existe rarement chez les particuliers. Surtout en ville.

Contents

Une durée de conservation très variable

Une température régulière

Les autres ennemis : le taux d'humidité...

... Et la lumière

Un armoire à vins

Louer une cave

Liens intéressants

Une durée de conservation très variable

Il n'y a pas vraiment de temps de conservation idéale. Un vin de qualité, maintenu dans des conditions parfaites, peut être encore bon après des dizaines d'années. En revanche, ce même vin, stocké sans respecter les points qui suivent, peut s'altérer en seulement quelques mois, jusqu'à devenir imbuvable...

Une température régulière

Plus que la température elle-même au degré près, c'est la variation qui peut s'avérer dangereuse. Le vin craint les chocs thermiques. En revanche, une hausse de degrés en douceur pendant l'été est naturelle, sauf si elle dépasse les 18°C. Une température stable à 12°C est idéale pour conserver du vin longtemps. Et là, la patience sera récompensée...

Les autres ennemis : le taux d'humidité...

La température n'est pas le seul facteur à prendre en compte pour une bonne conservation. Le taux d'humidité, s'il descend en-dessous des 70%, entraîne l'assèchement des bouchons, et le vin s'oxyde irrémédiablement... Une bonne cave doit donc posséder non seulement un thermomètre, mais aussi un hygromètre pour surveiller l'humidité. Il est possible d'arroser de temps en temps le sol de la cave pour remédier au problème. Trop élevé, ce taux d'humidité n'aura pas d'incidences sur le vin, juste sur les étiquettes qui vont se décoller et s'effacer.

... Et la lumière

Le vin blanc, particulièrement, est sensible à la lumière. S'il n'est pas conservé dans l'obscurité, les rayons ultra-violetts provoquent un changement aromatique altérant le goût. Il faut même éviter les néons et préférer des ampoules de faible intensité.

Un armoire à vins

La solution, notamment en appartement, peut être une cave à vin sous forme d'armoire. De contenances différentes, elles assurent une conservation parfaite, que ce soit en termes de température, de ventilation ou d'hygrométrie. Mais le prix peut faire toute la différence. Les modèles bas de gamme sont peu performants et ne conviennent qu'à des durées de garde faibles, n'excédant pas quelques mois.

Louer une cave

Un nouveau service s'est développé depuis quelques années dans les grandes villes : la location de cave. On stocke son vin dans des lieux prévus à cet effet et respectant parfaitement les règles de conservation. Parfois ce premier service s'accompagne d'autres, comme la livraison des bouteilles à domicile. Une solution onéreuse, mais pratique si l'on n'a pas d'autre possibilité.

Liens intéressants

<http://www.hachette-vins.com/>

<http://www.larvf.com/,nos-10-conseils-pour-bien-conserver-son-vin,2001118,4298939.asp>

