


# Casier à bouteilles

Bonjour, Comme je n'ai pas trouvé beaucoup de plans de casier à bouteilles sur le net, j'ai du en faire un. Je pensais l'idée originale et je l'ai donc testée. L'avantage sera d'avoir un plan coté adaptable pour une réalisation facile, solide et peu onéreuse. Celui de la photo permet de caser 200 bouteilles.

 Difficulty Easy

 Duration 8 hour(s)

 Categories Furniture, House

 Cost 55 EUR (€)

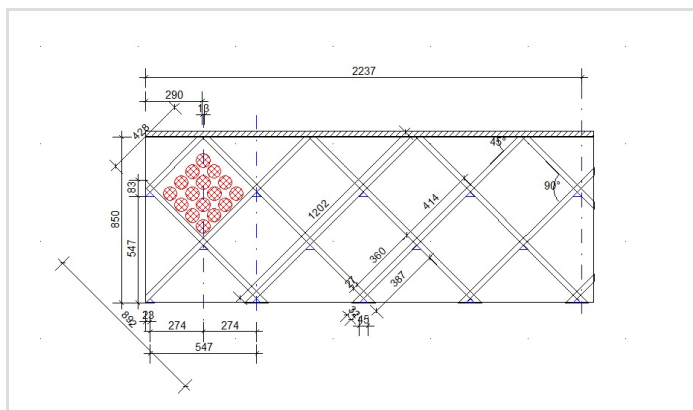
## Contents

Step 1 - Le bas et le haut

Step 2 - Les croisillons

Step 3 - Variante

Comments



## Materials

- Des tasseaux de charpente de 3 m de 27 x 75 mm : 10
- Une planche de dessus assez rigide de 2 ou 3 cm par 30 cm de large
- Des vis à bois assez fines de 30 et 45 mm (j'aime bien les torx)
- Un tasseau de 2.40 m de 34 x 34mm à déligner en triangle de 45 x 32 mm
- Quelques vis à frapper de 5 ou 6 cm.
- Des bouts de tasseaux de 20 à 25 mm d'épaisseur pour tenir les bouteilles du sol.
- Une cave

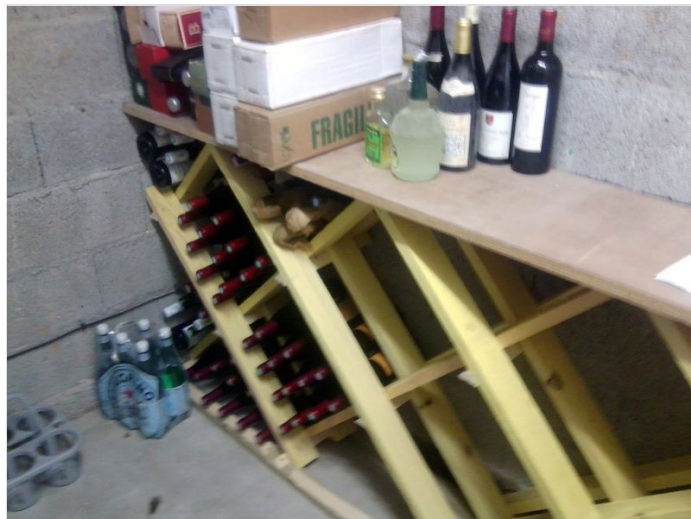
## Tools

- Le mieux est d'avoir une scie sur table pour déligner le carrel et ensuite faire vos coupes à 45°. Sinon, vous prenez un petit tasseau carré.
- Une visseuse, une équerre, un niveau, un mètre, 1 crayon, une visseuse et un marteau...
- Accessoirement, je me suis servi d'une scie sauteuse car le mur du fond n'était pas droit et j'ai du entamer les premiers montants obliques. Une règle de maçon m'a permis de vérifier l'à fleur de ma première rangée.

## Step 1 - Le bas et le haut

- Après avoir vérifié les aplombs et l'équerrage, il faut commencer par poser 2 tasseaux au sol pour éviter que les bouteilles ne reposent par terre si le sol est humide. Les positionner parallèlement au mur avec l'aide d'une bouteille vide pour l'écartement. La première lame sera à environ 6 cm du mur du fond. Je pense que 3 tasseaux permettraient de mieux tenir les bouteilles posées en bas, sinon, il faut rajouter un petit support sous les goulots.
- Sur ces 2 tasseaux, visser les tasseaux triangulaires que vous aurez préalablement délimités en respectant l'entraxe de 54.7 cm. Vous obtiendrez comme une échelle posée au sol.
- Ensuite, vous marquez les entraxes de 54.7 cm avec votre équerre sous la planche du dessus.

Les entraxes du haut et du bas sont donc décalés de 27.35 cm. Cette planche vous pouvez ensuite la faire reposer sur 2 tasseaux latéraux fixés avec un niveau à 85 cm au dessus du haut des tasseaux de sol. (les tasseaux verticaux peuvent être provisoires, le temps de faire les croisillons).



## Step 2 - Les croisillons

Vous pouvez commencer la rangée du fond si vous avez préparé :

- 2 montants de 1202 mm coupés à 45° parallèlement,
- 1 de 1202, 1 de 892 et 1 de 428 mm pour les grandes longueurs à 45° symétriquement.

En bas vous vissez le montant sur le tasseau triangulaire avec de la vis de 45 et en haut vous vissez dans la planche en dépassant l'entraxe de 4 ou 7 mm, avec de la vis de 30 mm sans traverser la planche. En principe tout doit se caler si vous faites bien coller vos faces. Utilisez la règle pour voir si vous êtes aligné. Vous passez à la deuxième rangée dans l'autre sens, la troisième puis la quatrième. Après, vous coupez des tasseaux triangulaires de 30 cm et vous les vissez (vis de 30) par en dessous pour consolider le tout. (On peut aussi utiliser des carrelets).

---

## Step 3 - Variante

- On peut bien sûr faire plus haut. Le plus facile étant de rajouter des multiples de 27.35 cm. Mais il faudra recalculer les longueurs des tasseaux croisés.
- On peut faire plus profond que 30 cm en ajoutant 2 rangées de croisillons supplémentaires pour mettre plus de bouteilles en opposition ou tête-bêche. Ces 2 rangées peuvent également permettre de poser une bouteille en oblique pour bien visualiser ce qui est rangé. Le problème, c'est que ça marche pour du cote du Rhône ou du Bourgogne, mais les bouteilles de Bordeaux sont trop fines. Il faudrait donc avoir des planches de moins de 7.5 cm pour éviter qu'elles ne passent au travers. Je pense que des tasseaux d'ossature bois feraient l'affaire 22 x 45 mm.

En espérant en inspirer quelques uns. Maintenant, il faut surveiller la température et la ventilation de la cave, mais je ne suis pas féru en la matière.

---