

Les 5 commandements d'une cave à vin

Le vin ne vieillit bien que s'il est à l'abri des variations de température, des vibrations et de la lumière. Si vous disposez d'une cave où vous souhaitez entreposer vos bouteilles de garde, voici cinq piliers à respecter pour optimiser leur conservation.

1. L'hygrométrie de la cave

Le vin doit vieillir dans un lieu où l'humidité doit en permanence être sous contrôle. Le taux idéal se situe entre 65 et 75 % d'humidité dans l'air. L'hygromètre vous permettra de vérifier régulièrement le taux d'hygrométrie. Si vous ne disposez pas d'un sol en terre battue, la pose d'une couche de sable de rivière ou de graviers vous aidera à maintenir ce taux.

2. L'aération

L'aération va de pair avec l'hygrométrie car une cave mal aérée devient souvent trop humide et les champignons s'y développent très vite. Conclusion, pour maintenir l'humidité de l'air, aérez votre cave mais évitez les courants d'air qui eux ne sont pas bénéfiques au vin.

Pour que l'air circule correctement, il suffit de percer une ouverture dans le haut d'un mur (idéalement situé au nord) et une autre dans le bas de la porte. Équipez vos trous d'aération de grilles de ventilation munies d'une moustiquaire pour éviter l'intrusion d'insectes ou de petits rongeurs.

3. La température

Entre 5 et 15° C, vos bouteilles seront au mieux. La température idéale est de 11° C. Bien sûr, elle varie selon les saisons. Elle peut baisser sans problème entre 5 et 6° C en hiver et monter jusqu'à 16° C en été. Seules les variations brutales peuvent endommager le vin. Plus la température est élevée, plus le vin évoluera rapidement.

Plus elle est profondément enterrée, plus elle sera fraîche et moins elle subira de variations. En cas de contact avec des locaux à température plus élevée, une bonne isolation thermique aidera à maintenir votre cave à bonne température.

4. L'éclairage

Les rayons lumineux dégradent les tanins. Une ampoule murale de faible puissance et éventuellement une lampe de poche ou encore une baladeuse suffiront amplement pour circuler dans la cave. Couvrez tout ce qui laisse passer la lumière du jour et peignez éventuellement vos ampoules pour limiter le plus possible la luminosité.

5. L'air ambiant

Le vin communique avec l'air ambiant par l'intermédiaire du bouchon qui est perméable. Il faut donc éviter tout contact avec des odeurs de fuel, d'essence, de charbon, de peintures ou même de fruits et légumes. Évitez donc d'installer tout produit ayant une odeur forte, afin de préserver au mieux les saveurs du vin. Le stockage de pommes de terre et d'oignons, par exemple, est à proscrire absolument.

Pour conclure, couchez les bouteilles sur des étagères à clayettes ou des caveaux préfabriqués, de préférence en pierre ponce ou en terre cuite (ces matières vous aideront à régulariser le taux d'humidité). Vous pouvez éventuellement utiliser des étagères métalliques ou en bois (si celui-ci est correctement traité contre l'humidité), mais évitez le carton qui se gorge rapidement d'eau. Équipez leurs pieds de tampons en caoutchouc ou de cales en plastique afin de limiter les vibrations qui empêchent le vin de bien reposer.

Source : Je Vais Construire