

Le stockage des vins



Les effervescents

Les règles de base

L'exposition et l'endroit de stockage :

L'hygrométrie :

La température :

La luminosité:

L'aération :

Le voisinage:

La gestion du trésor :

7
règles
d'or !

L'endroit de stockage:

Le choix de l'endroit pour la conservation des vins est très important !

Une cave naturelle

Une armoire à vin

Une cave artificielle

Ces trois endroits offrent une excellente qualité de vieillissement pour le vin

A éviter !!! : Dans le salon, sur la cheminée, en dessous de l'escalier, dans le garage dans le cabanon, en dessous du lit ...



L'hygrométrie

L'humidité est nécessaire pour la conservation des bouchons et du vin par la même occasion.

Humidité naturelle

Humidificateur

Arroser de temps en temps



L'humidité parfaite se situe à +/- 70 à 75%

Le manque d'humidité provoque une dessiccation des bouchons et favorise l'oxydation du vin.

Trop d'humidité n'est pas néfaste, sauf pour l'étiquette.





La température

La température influence la durée de vie d'un vin

constante

Ni trop froide

Ni trop chaude



température
parfaite se situe
entre **10° -12°**

Trop chaud : le vin évolue plus vite

**Trop froid : évolution lente et risque de
précipitations**

Surtout éviter un écart trop violent

La luminosité

La luminosité n'est pas utile pour le vieillissement.

Luminosité indirecte

Jamais dirigée vers le vin

Pas de néon !

La lumière doit être de faible intensité.

Une lumière agressive comme l'halogène chauffe la pièce, le néon donne le « **goût de lumière** » il oxyde le vin.

Il vaut mieux éclairer le plafond que les bouteilles.



L'aération

Une bonne aération est essentielle pour éviter les moisissures et la concentration de mauvaises odeurs.

Disposer d'un soupirail

D'un purificateur d'air

Créer un appel d'air

L'air qui circule permet d'éviter de contaminer le vin

Le manque d'aération peut provoquer une contamination du vin par des mauvaises odeurs, de champignons, moisissures ... De plus les étiquettes peuvent s'abîmer plus facilement.

Le voisinage

Une cave à vin est destinée à recevoir du vin, des alcools, de la bière !

Pas de produits chimiques

Pas de vinaigre, moutardes

Pas de torchon, tondeuse...

N'entreposer que du vin ou des alcools, bières, cidres ...

La peinture, l'acétone, la javel, le mazout, essence, le vinaigre, les moutardiers, les torchons, la tondeuse à gazon, les poubelles ... :

!! DANGEREUX pour le vin !!

La gestion du trésor

Acheter et remplir sa cave c'est bien, mais la gérer c'est autre chose !

Acheter des millésimes jeunes !

**Ne pas acheter plus de 24
bouteilles du même vin**

Choisir l'équilibre blanc/rouge

**Il faut préférer la
qualité à la
quantité !**

Il est préférable d'avoir une petite quantité de vin que de posséder la cave d'un château du bordelais. La rotation doit permettre de déguster le vin à son bon potentiel. Trop de vin entraîne une perte d'argent et d'émotion !