



Comment aménager sa cave à vin et gérer son stock de vin ? Combien de temps se garde un vin rouge ? Quelle est la bonne température pour servir un vin ? Suivez tous nos conseils pour profiter pleinement de votre cave à vin.

### LE B-A BA

Pour s'épanouir pleinement, **un vin doit vieillir dans des conditions particulières**. Quels paramètres vont permettre au vin de se bonifier ?

- Une température constante (entre 10 et 14°)
- Une hygrométrie adaptée (entre 50 et 80 %)
- Une bonne circulation de l'air
- L'absence de vibrations
- L'obscurité

Pour permettre à votre cave à vin de fonctionner de façon optimale et ainsi remplir ces conditions, il est important de bien respecter les **conseils d'installation** qui vous ont été donnés au travers de votre notice. Veillez notamment à placer votre cave à vin dans une pièce sèche et aérée, dont la température ambiante est comprise dans les limites de la **classe climatique** de l'appareil.



### COMMENT RANGER SES BOUTEILLES ?

Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. De ce fait, vous serez amené à stocker des **bouteilles différentes** les unes des autres, de toutes contenances et toutes formes. Il n'existe donc pas de schéma de rangement idéal.

Quelques conseils toutefois : les bouteilles de vin se conservent à l'**horizontale** (couchées). Prenez soin d'exposer l'**étiquette vers le haut**, de façon à ce qu'elle soit lisible sans manipuler la bouteille. Aussi, assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi au fond de l'armoire et qu'elles ne bouchent pas le filtre à charbon. Enfin, respectez impérativement la charge limite par clayette (référez-vous à la charge inscrite à l'intérieur de votre cave).

### LE REGISTRE DE CAVE, À QUOI SERT-IL ?

Où est placée ma bouteille de Chardonnay ? Depuis quand ai-je cette bouteille de Saint Emilion ? Mes crus de Bourgogne sont-ils à leur apogée ?

Un registre de cave vous permet de répondre à toutes ces questions et ainsi de gérer au mieux votre stock. Idéal pour **répertorier précisément les vins** contenus dans l'appareil, **identifier leur emplacement** et assurer une bonne rotation de vos crus !



### COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL CONSERVER SES VINS ?

Le temps nécessaire à son épanouissement varie pour chaque cru, chaque millésime, chaque couleur. La liste ci-dessous vous donnera un ordre d'idées sur le nombre d'années à attendre avant que vos bouteilles atteignent le sommet de leur **maturité**, c'est-à-dire le **moment idéal de leur dégustation**.

Sauternes, Jurançons, Alsace... Les vins blancs liquoreux obtiennent leur apogée au bout de 18/20 ans et gardent une grande qualité pendant de très nombreuses années

Les vins rouges très tanniques s'épanouissent au bout d'une quinzaine d'années et restent épanouis de nombreuses années

Les vins rouges légers quant à eux obtiennent leur apogée au bout de 5/7 ans et gardent leur qualité peu d'années

Les vins blancs atteignent leur apogée entre 5 et 10 ans selon les crus et la conservent ensuite peu de temps

Les vins effervescents (Champagne, crémants, mousseux, pétillants) doivent être dégustés sans trop attendre

Les vins blancs secs et rosés ne sont pas des vins de garde, il est donc conseillé de les consommer rapidement

### A QUELLE TEMPÉRATURE BOIRE LE VIN ?

Si tous les vins se conservent à la même température (entre 10 et 14°), ils se dégustent en revanche à des températures différentes. Voici quelques indications sur les **températures de service** de différents vins.

- Beaujolais : 13°C
- Bordeaux rouge : 18°C
- Vins du Rhône, Languedoc rouge, Provence rouge : 14°C
- Alsace, Juras, Loire blanc, Bordeaux blanc : 10°C
- Champagne : 6°C
- Liquoreux : 7 à 8°C
- Australie, Californie, Italie, Bourgogne rouge : 16°C
- Chili : 15°C

