

# Le guide de la cave à vin



**ooreka**

Vos questions sont entre de bonnes mains

# Le guide de la cave à vin



**ooreka**



**Vos questions sont entre de bonnes mains**

[Ma maison](#)

[Mon argent](#)

[Ma famille](#)

[Ma santé](#)

[Mes droits](#)

[Ma carrière](#)

[Mon véhicule](#)

[Mon entreprise](#)



**Plus de 5 000 documents à télécharger gratuitement**

eBooks PDF, modèles de lettres, modèles de contrats, études, rapports, fiches pratiques...

[www.ooreka.fr](http://www.ooreka.fr)

# Dans la même collection

---



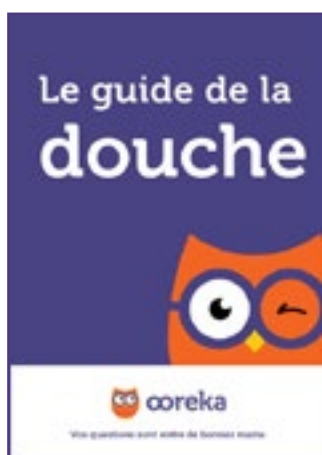
[Le guide du PACS](#)



[Le guide de la copropriété](#)



[Le guide des rideaux](#)



[Le guide de la douche](#)



[Le guide de la migraine](#)



[Le guide du permis  
moto](#)

Auteurs : M. Guelmane

© Fine Media, 2012

ISBN : 978-2-36212-101-2

[Ooreka.fr](http://Ooreka.fr) est une marque de Fine Media, filiale de Solocal Group.  
204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

Vous pouvez partager ce fichier avec vos proches uniquement dans le cadre du droit à la copie privée. Vous n'avez le droit ni de le diffuser en nombre ou sur Internet, ni d'en faire des utilisations commerciales, ni de le modifier, ni d'en utiliser des extraits. Mais vous pouvez communiquer l'adresse officielle pour le télécharger :

<http://cave-a-vin.ooreka.fr/ebibliotheque/liste>

Pour toute question : [www.ooreka.fr/contact](http://www.ooreka.fr/contact)

# Table des matières

---

La cave à vin en un coup d'œil	7
Les types de caves à vin	8
Les matériaux	8
La gestion	9
L'installation	9
La construction d'une cave à vin enterrée	10
L'entretien	11
L'achat	11
I. Le fonctionnement	12
La conservation du vin	13
Le fonctionnement d'une cave à vin	19
La température	21
L'humidité	25
L'obscurité	27
Le repos du vin	28
L'aération	29
🗨️ Pour aller plus loin	30
Astuce	30
Questions / réponses de pro	31
II. Les types de caves à vin	32
Comparatif	33
La cave à vin de vieillissement	34
La cave à vin de conservation	36
La cave à vin de service	37
La cave à vin polyvalente	41
Le réfrigérateur combiné	43
Les rangements d'une cave à vin	44
🗨️ Pour aller plus loin	47
Astuce	47
Questions / réponses de pro	48

III. L'installation	49
Les matériaux	50
La capacité	53
La cave à vin encastrable	58
La cave à vin en pose libre	59
🗨️ Pour aller plus loin	60
Astuce	60
Questions / réponses de pro	60
IV. La construction d'une cave à vin enterrée	62
L'aménagement	63
L'isolation	65
Le climatiseur	66
L'hygrométrie	67
Les casiers	68
La décoration	70
🗨️ Pour aller plus loin	72
Astuce	72
Questions / réponses de pro	72
V. L'achat et l'entretien	74
Où acheter ?	75
Les accessoires	78
L'assurance	80
L'entretien	81
🗨️ Pour aller plus loin	83
Astuce	83
Questions / réponses de pro	84
Index des questions et des astuces	85
Les professionnels et experts cités dans cet ouvrage	86
Trouver des professionnels près de chez vous	88

## La cave à vin en un coup d'œil

---



Quand on est amateur de grands crus, la cave à vin est l'installation idéale pour conserver au mieux ses précieuses bouteilles et déguster un vin dont toutes les qualités ont été préservées.

Les caves à vin se divisent en deux grandes catégories : les modèles électriques et les systèmes enterrés.

Dans le premier cas, la cave réunit toutes les conditions de stockage d'une cave naturelle,

tandis que dans le second, on retrouve l'installation traditionnelle des grands amateurs de vin.

Par ailleurs, les conditions de stockage de votre cave sont des points essentiels qui vous garantiront un vin de qualité. La température (10 °C à 14 °C), l'humidité (50 % à 80 %), l'obscurité, l'aération sont alors autant de critères à déterminer avant tout achat ; sans oublier le repos, puisque votre vin ne doit subir ni chocs répétés, ni vibrations.

## Les types de caves à vin



Suivant l'espace dont vous disposez, le budget alloué et vos envies, un large choix de caves à vin s'offre à vous. Mais c'est principalement l'usage qui déterminera le modèle le plus approprié.

Ainsi, une cave à vin de vieillissement convient parfaitement au vin de garde que l'on souhaite faire vieillir en cave de deux ans à cinquante ans, tandis que la cave de conservation est idéale pour le vin bientôt arrivé à son apogée et auquel il ne manque plus qu'un ou deux ans de vieillissement. Sinon, la cave à vin de service (ou de dégustation) permet de mettre le vin à la bonne température pour le boire et l'apprécier.

Il existe également des modèles combinés tels que la cave à vin polyvalente (multi-température), pour le vieillissement et/ou la conservation et/ou le service. Le réfrigérateur-cave à vin marie aussi ces différents usages.

En outre, les rangements qui composeront votre cave à vin artificielle sont aussi essentiels, puisque le nombre de bouteilles stockées en dépendra.

Vous avez alors le choix entre la clayette, qui peut être coulissante ou uniquement destinée au stockage pour gagner davantage de place, et les casiers.

## Les matériaux

Les caves à vin peuvent être construites dans différents matériaux, ce qui vous permet d'aligner votre installation sur le style de votre intérieur.

Les caves à vin en verre peuvent être munies, au choix, d'une porte pleine ou d'une porte vitrée (traitée anti-UV). Le bois convient quant à lui davantage pour un aménagement chic et traditionnel.

Enfin, de nombreuses caves à vin sont en inox, ce qui leur confère une ligne élégante, moderne et sobre.

## La gestion

Pour optimiser ses performances, il est important de gérer convenablement sa cave à vin. Cela permet notamment de suivre sa consommation, de connaître la date idéale de dégustation, ainsi que la durée de conservation et de vieillissement de chaque bouteille.

Pour cela, il existe différents outils. Tout d'abord, le tableau de vieillissement des vins vous aide, comme son nom l'indique, à connaître la durée de vieillissement du vin en fonction de son année et de son type. Ensuite, pour gérer votre cave de manière optimale, vous aurez le choix entre un logiciel ou un livre dédié.



## L'installation

Le type de pose est à définir avant d'acheter une cave à vin, car son emplacement aura une influence sur le modèle mis en place. Ainsi, une cave à vin encastrable, comme un appareil électroménager, s'intègre facilement aux meubles de la cuisine, de la salle à manger, du salon...

En revanche, les caves à vin en pose libre, comme un meuble, s'installent n'importe où, à proximité d'une prise électrique.

Avant de choisir votre modèle, pensez également à déterminer la capacité de stockage dont vous avez besoin : combien de bouteilles avez-vous actuellement ?

Combien pensez-vous en acheter dans les dix prochaines années ? Les dimensions sont nombreuses et s'adaptent à tous les intérieurs :

- ▶ mini-cave à vin, pour environ six bouteilles ;
- ▶ petite cave à vin, pour environ vingt bouteilles ;
- ▶ cave à vin cent bouteilles ;
- ▶ cave à vin deux cents bouteilles.



Par ailleurs, les particuliers oublient souvent d'assurer leur cave à vin. Or, à partir d'un certain nombre de bouteilles et d'une valeur marchande importante, cela est indispensable. En déclarant votre cave et son contenu à votre assureur, vous pourrez être indemnisé en cas de dysfonctionnement ou d'accident.

Par ailleurs, les accessoires sont essentiels au bon fonctionnement de votre installation, mais ils doivent souvent être achetés séparément. Parmi eux, on peut notamment citer le thermomètre, qui stabilise la température interne de la cave à vin, l'hygromètre, qui vous permet de vérifier le taux d'humidité de votre cave, ainsi que le filtre à charbon, pour réguler l'humidité de la cave et éliminer les mauvaises odeurs.

## La construction d'une cave à vin enterrée

Construire une cave à vin enterrée est une solution idéale lorsqu'on dispose de suffisamment de place chez soi.

Pour son aménagement, pensez toutefois à déterminer à l'avance :

- ▶ sa forme ;
- ▶ ses matériaux ;
- ▶ l'isolation ;
- ▶ la climatisation, afin de stabiliser la température ;
- ▶ l'hygrométrie (taux d'humidité).



Pour le rangement du vin, on peut opter pour différents types de casiers : range-bouteilles (pratiques et esthétiques) ou étagères qui offrent un gain de place et une grande capacité de stockage.

## L'entretien

Comme pour tout appareil électroménager, les caves à vin ont besoin d'être entretenues régulièrement. Cela prolonge en effet leur efficacité et leur durée de vie. Chaque année, il est donc conseillé d'en nettoyer l'intérieur et de changer le filtre, si elle en est équipée.

## L'achat



L'achat d'une cave à vin représente un investissement important, car son coût peut atteindre 3 000 € pour un modèle sophistiqué et de grande capacité.

Vous trouverez en outre de nombreux modèles sur Internet, où l'offre est foisonnante : fonctions, design et performances multiples. Sinon, les magasins restent les espaces privilégiés par les amateurs de vin. Vous pouvez vous adresser à un magasin d'électroménager ou à un spécialiste (recommandé) qui sera capable de vous donner de nombreux conseils avisés.

# I.

## Le fonctionnement

---

Une cave à vin est une armoire réfrigérée qui réunit les cinq conditions de conservation les plus importantes pour votre vin : température conforme, taux d'humidité adapté, obscurité totale, air sain et repos. Lorsque l'on ne dispose pas d'un espace suffisant pour construire une cave à vin enterrée, ce modèle artificiel réunit à lui seul toutes les caractéristiques techniques nécessaires, ce qui le distingue d'une simple armoire réfrigérée ou d'un réfrigérateur.



La cave à vin électrique est alors le meilleur moyen de conserver, faire vieillir et mettre votre vin à la bonne température avant de le servir. En outre, elle se branche sur n'importe quelle prise de votre logement et peut ainsi être installée aussi bien dans la cuisine que dans le garage.

## La conservation du vin

La gestion d'une cave à vin est essentielle à plusieurs titres : il s'agit de déguster vos crus à leur apogée, mais aussi de mener les autres bouteilles à maturité en les conservant quelques années ou bien en les faisant vieillir tranquillement selon leurs caractéristiques.

La gestion de votre cave s'impose donc si vous êtes un amateur de vin. Celle-ci permet de plus de suivre le nombre de bouteilles stockées, leur provenance (région, appellation, année, prix d'achat...), leur date de stockage, leur date estimée d'apogée et de consommation, leur rangement, etc.

Pour assurer cette gestion, il existe différentes solutions comme le logiciel ou le livre de cave à vin. L'un, informatique, l'autre manuel permettent de suivre au jour le jour la composition et l'évolution de votre cave. On peut y ajouter un tableau d'utilisation des vins qui permet, à tout moment, de savoir quand une bouteille arrive à son apogée.

### Comment bien conserver ses vins ?



La gestion d'une cave à vin passe par le classement de vos bouteilles en groupes distincts : celles qui, arrivées à leur apogée, vont être servies dans un avenir proche, celles qui doivent encore être conservées pendant quelque temps, et celles qui doivent encore vieillir pour arriver à maturité.

On appelle ainsi « conservation du vin » le fait de le garder en cave entre plusieurs semaines et plusieurs années avant de le déguster. Le vin que l'on conserve peut en fait déjà être bu en l'état, mais il ne perd rien de ses qualités naturelles en restant plus longtemps en cave : il reste intact, identique. La gestion de cette catégorie de vins est importante, car il ne faut pas non plus les faire attendre exagérément, le vin a tout de même une date de péremption !

Parmi les caves à vin artificielles, certaines sont dédiées à la conservation : il s'agit des caves à vin de conservation.

Elles peuvent être mono-températures ou bien multi-températures (avec des températures étagées), mais elles servent également au vieillissement du vin.

## Vieillissement du vin

La cave à vin permet non seulement de conserver les vins à court terme, mais également de les faire vieillir sur plusieurs années, voire des dizaines d'années.

Contrairement à la conservation du vin qui revient à garder en cave quelque temps un vin à l'identique avant de le déguster, le vieillissement est le processus par lequel le vin va développer toutes ses qualités jusqu'à atteindre son apogée.



Ce processus peut durer plusieurs dizaines d'années et nécessite un environnement optimal (température, humidité, aération, obscurité et repos) : c'est l'accompagnement et l'aboutissement de ce processus qui fascine bien souvent les amateurs de vin.

Lorsque l'on possède une cave importante, il faut établir un suivi détaillé de l'évolution de chaque bouteille pour ne pas perdre ce précieux liquide en atteignant sa période de déclin.

Pour le vieillissement du vin, une gestion optimale des bouteilles est donc nécessaire ; vous pouvez pour cela utiliser un logiciel ou un livre de gestion.

En parallèle, un tableau de vieillissement des vins permet d'estimer la date d'apogée d'une bouteille selon ses caractéristiques propres (provenance, année), auxquelles il faudra ajouter la date de mise en cave, les conditions de stockage...



Certaines caves à vin artificielles sont dédiées exclusivement au vieillissement des bouteilles.

Ces modèles sont alors mono-températures : la température est réglée en usine par le fabricant entre 10 °C et 14 °C, fourchette qui correspond à la température idéale dans une cave enterrée.

**À noter :** *il est bien sûr possible d'effectuer des réglages précis via un thermostat intégré à la cave à vin de vieillissement.*

Gérer le vieillissement du vin peut également se faire de façon très précise dans une cave à vin polyvalente, c'est-à-dire à températures étagées.

Ainsi, seront placées :

- ▶ à l'étage le plus chaud (> 12 °C), les bouteilles nécessitant un vieillissement accéléré ;
- ▶ et à l'inverse, à l'étage le plus frais (< 12 °C), les vins dont on souhaite freiner le vieillissement.

Par ailleurs, la vie d'une bouteille de vin se divise en quatre étapes : la maturation, le vieillissement, l'apogée et le déclin. Ce développement peut prendre un à deux ans, ou cinquante ans voire davantage selon les cas.

La série de tableaux ci-après vous offre un aperçu de ces périodes en fonction des types de vin que vous avez en cave.

**Attention :** *ces données sont indicatives et ne constituent en aucun cas la règle. De plus, la durée de vieillissement pour un même vin peut varier sensiblement d'un millésime à l'autre.*

Tableau de vieillissement des vins rouges (par âge)

Vins rouges	À faire vieillir	À maturité	À l'apogée	En déclin
Loire	1 an	2-3 ans	4-6 ans	+ 6 ans
Bordeaux	2 ans	3-4 ans	5-10 ans	+ 10 ans
Bordeaux grand cru	5 ans	6-10 ans	10-20 ans	+ 20 ans
Sud-Ouest	2 ans	3-4 ans	5-10 ans	+10 ans
Languedoc & Provence	2 ans	3-4 ans	5-8 ans	+ 8 ans
Côtes-du-Rhône	1 an	2-3 ans	4-6 ans	+ 6 ans
Côtes-du-Rhône grand cru	5 ans	6-10 ans	10-20 ans	+ 20 ans
Beaujolais	1 an	2-3 ans	4 ans	+ 5 ans
Beaujolais, crus	2 ans	3-4 ans	5-8 ans	+ 8 ans
Bourgogne, Saône-et-Loire	2 ans	3-4 ans	5-10 ans	+10 ans
Bourgogne, Côte-d'Or	5 ans	6-10 ans	10-20 ans	+ 20 ans

Tableau de vieillissement des vins blancs (par âge)

Vins blancs	À faire vieillir	À maturité	À l'apogée	En déclin
Loire, sec	1 an	2 ans	3-4 ans	+ 4 ans
Loire, moelleux et liquoreux	3 ans	4-10 ans	10-20 ans	+ 20 ans
Bordeaux, sec	2 ans	3-4 ans	5-8 ans	+ 8 ans
Bordeaux, liquoreux	6 ans	7-15 ans	15-20 ans	+ 20 ans
Sud-Ouest, sec	1 an	2-3 ans	4-5 ans	+ 5 ans
Sud-Ouest, liquoreux	2 ans	3-5 ans	10-15 ans	+ 15 ans
Languedoc & Provence	1 an	2 ans	3 ans	+ 3 ans
Côtes-du-Rhône	1 an	2 ans	3-4 ans	+ 4 ans
Bourgogne, Saône-et-Loire	1 an	2-3 ans	4 ans	+5 ans
Bourgogne, Côte-d'Or	3 ans	4-6 ans	7-10 ans	+ 10 ans
Jura	4 ans	5-8 ans	8-20 ans	+ 20 ans
Alsace	1 an	2-3 ans	4-5 ans	+ 5 ans
Champagne	1 an	2 ans	3 ans	+ 3 ans

Tableau de vieillissement des vins rosés (par âge)

Vins rosés	À faire vieillir	À maturité	À l'apogée	En déclin
Languedoc	1 an	2 ans	3-4 ans	+ 4 ans
Provence	1 an	2 ans	3 ans	+ 3 ans
Rhône	Ne pas faire vieillir	1 an	2 ans	+ 2 ans

Tableau de vieillissement des vins rouges étrangers (par âge)

Vins rouges	À faire vieillir	À maturité	À l'apogée	En déclin
Espagne	2 ans	3-5 ans	5-15 ans	+ 15 ans
Italie	3 ans	4-8 ans	8-15 ans	+ 15 ans
Amérique du Sud	2 ans	3-6 ans	6-10 ans	+ 10 ans
Californie	3 ans	4-6 ans	6-10 ans	+ 10 ans
Australie	3 ans	4-6 ans	6-10 ans	+ 10 ans

## Outils de gestion

Les amateurs de vin finissent rapidement par accumuler beaucoup de bouteilles : cent, deux cents, parfois beaucoup plus.

Pour avoir une bonne gestion de ce vin, il est recommandé de conserver toutes les informations les concernant.



Pour ce faire, vous pouvez utiliser plusieurs outils pratiques : un livre de cave à vin (ou registre) ou encore un logiciel dédié.

Le logiciel de cave à vin permet de gagner du temps, c'est un instrument simple à utiliser pour gérer votre cave : il suffit de le télécharger sur un ordinateur.

Il comporte de nombreuses applications, dont :

- ▶ une gestion visuelle de votre cave ;
- ▶ un suivi des entrées et sorties (classement par appellation, année...), ainsi que de vos consommations ;
- ▶ un tableau des millésimes et des conseils pour le temps de garde (vieillissement en cave) ;
- ▶ des propositions de configuration pour le rangement ;
- ▶ une gestion des commandes et de la liste de vos fournisseurs ;
- ▶ des fiches d'information sur les vins/accords mets et vins, sur la dégustation/cahier de dégustation avec vos propres notes ;
- ▶ un partage d'informations/conseils en ligne (forums), etc.

La plupart des logiciels de cave à vin sont très simples à utiliser, car très intuitifs. De plus, nombre d'entre eux peuvent être téléchargés gratuitement, ils proposent le plus souvent les applications évoquées ci-dessus.

D'autres, plus performants et destinés aux grands amateurs de vin, sont payants : comptez entre 50 € et 100 €. Ce type de logiciels permet notamment de ne pas dépasser la date d'apogée d'un grand cru.



Toutefois, vous pouvez également utiliser un registre pour gérer vos bouteilles.

Plus rudimentaire, il permet tout de même d'y noter toutes les informations concernant votre cave à vin : date d'entrée, date de sortie, appellation, millésime, nombre de bouteilles, durée

de garde estimée, date idéale (estimée) de dégustation, emplacement sur les clayettes, date d'achat/prix/nom du fournisseur, commentaires de dégustation, etc. Pour tenir ces informations à jour, il existe plusieurs options, à choisir selon vos préférences. Vous pouvez tout d'abord acheter un livre de cave à vin classique (on en trouve en boutique spécialisée) pour environ 20 € ou bien utiliser le registre de vin intégré à la porte de certains modèles (souvent fourni gratuitement par le fabricant).



## Le fonctionnement d'une cave à vin

Avant de choisir votre modèle de cave à vin, il est important de déterminer vos besoins, car de son usage dépendra son fonctionnement. La température, l'hygrométrie, l'obscurité, l'aération et le repos sont les cinq critères de base à prendre en compte pour une cave à vin optimisée.

### Récapitulatif

Pour un aperçu du fonctionnement général d'une cave à vin, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Caves à vin	Explications	Technique employée	Plus d'infos
<b>Humidité et hygrométrie (55 % à 70 %)</b>	De petites ouvertures sont pratiquées sur la paroi de la cave à vin	L'air ambiant pénètre à l'intérieur et se condense au contact de l'air froid, ce qui augmente le taux d'humidité	Certaines caves à vin sont équipées d'un système spécial permettant de maintenir le taux d'humidité optimal
<b>Obscurité totale</b>	Parois pleines ou en verre teinté	N/A	N/A

Caves à vin	Explications	Technique employée		Plus d'infos
<b>Température stable</b>	La température voulue est réglée par deux thermostats placés à l'intérieur et à l'extérieur de la cave à vin : lorsque la température extérieure change, le cycle de refroidissement ou de réchauffement se met en marche jusqu'à l'obtention et la stabilisation de la température souhaitée	Froid par compression	Un fluide voyage en circuit fermé et passe alternativement de l'état gazeux à l'état liquide	Technique la plus répandue pour les caves à vin, mais provoque des vibrations
		Froid par absorption	Fluide à base d'eau + ammoniac	Fonctionnement plus silencieux, pas de vibrations
		Froid par effet Peltier ou thermoélectrique	Un courant électrique produit un déplacement de chaleur	Utilisé uniquement pour les caves à vin de petite capacité
<b>Air sain</b>	Les petites ouvertures pratiquées sur la paroi de la cave à vin permettent à l'air ambiant de se renouveler	Pour éviter les moisissures et le développement des bactéries, l'air qui s'infiltré à l'intérieur est purifié par des filtres à charbon actif	Technique utilisée pour les caves de vieillissement	N/A
		Ventilateur	Technique utilisée pour les caves de mise en température	
<b>Repos</b>	Certains systèmes de refroidissement provoquent des vibrations : des procédés permettent de les amortir pour une meilleure conservation des vins	Isolation en mousse	Entre les parois intérieure et extérieure	N/A
		Petits amortisseurs appelés « silent blocks » en matériau souple : plastique, caoutchouc	Placés un peu partout à l'intérieur de la cave à vin, notamment sous les clayettes	

## Formes



La cave à vin existe sous de nombreuses formes et modèles. Elle varie d'abord selon sa capacité (petite cave à vin ou cave à vin pour deux cents bouteilles) et son matériau (inox ou verre).

La cave à vin se décline également en fonction de son usage : cave de vieillissement, de conservation, de service, polyvalente ou appareil combiné avec réfrigérateur et/ou congélateur.

Enfin, le dernier critère à prendre en compte est l'installation ; vous avez alors le choix entre un modèle encastrable ou bien une pose libre.

## La température

Le vin est extrêmement sensible aux variations de température : un environnement trop froid ou trop chaud peut altérer ses qualités naturelles.

### Entre 10 °C et 14 °C

On considère que la température de vieillissement et de conservation du vin se situe idéalement entre 10 °C et 14 °C, comme dans une cave naturelle. En revanche, pour la consommation, la température optimale varie selon le type de vin, permettant ainsi de lui conserver tous ses arômes et ses qualités. Les caves à vin électriques permettent notamment de maintenir à un niveau stable leur température ambiante et de la réguler en cas de changement de température extérieure : elles prennent donc en compte le cycle des saisons.



Pour connaître la température idéale de votre vin selon son usage, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Vieillessement		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 °C à 14 °C, idéalement 12 °C pour tous les vins : blancs, rosés, rouges, champagnes...</li> <li>• Éviter les fortes variations de température : elles altèrent le vin</li> <li>• Température trop élevée : accélère le vieillissement du vin qui ne pourra pas développer tout son potentiel et dégrade ses qualités naturelles</li> <li>• Température trop basse : freine le processus de vieillissement et à terme le bloque totalement</li> </ul>		
Conservation (court terme)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 °C à 14 °C pour tous les vins : blancs, rosés, rouges, champagnes...</li> <li>• Les petites variations de température ne sont pas trop graves, contrairement aux vins que l'on veut faire vieillir</li> </ul>		
Consommation (service)		
<b>Champagnes</b>		6 °C à 8 °C
<b>Blancs</b>	<b>Vin d'Alsace</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Bordeaux liquoreux</b>	11 °C
	<b>Bordeaux blanc sec</b>	10 °C
	<b>Bourgogne</b>	10 °C à 12 °C
	<b>Vin de Jura</b>	10 °C
	<b>Languedoc</b>	10 °C
	<b>Vin de Loire sec</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Vin de Loire liquoreux</b>	6 °C à 7 °C
	<b>Vin de Loire fruité</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Provence</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Rhône</b>	10 °C à 12 °C
	<b>Vin de Savoie</b>	10 °C
	<b>Sud-Ouest</b>	10 °C
	<b>Sud-Ouest liquoreux</b>	6 °C à 7 °C
<b>Rouges</b>	<b>Vin d'Alsace</b>	12 °C
	<b>Beaujolais</b>	13 °C

Consommation (service)		
<b>Rouges</b>	<b>Bordeaux</b>	18 °C
	<b>Bourgogne</b>	15 °C à 17 °C
	<b>Vin du Rhône</b>	14 °C
	<b>Vin de Jura</b>	14 °C
	<b>Languedoc</b>	14 °C
	<b>Vallée de la Loire</b>	14 °C à 16 °C
	<b>Provence</b>	14 °C
	<b>Vin de Savoie</b>	12 °C à 14 °C
	<b>Sud-Ouest</b>	15 °C à 17 °C
<b>Rosés</b>	<b>Jura</b>	10 °C
	<b>Languedoc</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Provence</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Rhône</b>	8 °C à 10 °C
	<b>Vin de Savoie</b>	10 °C
<b>Vins étrangers</b>	<b>Espagne</b>	17 °C
	<b>Italie</b>	16 °C
	<b>Chili</b>	15 °C
	<b>Californie</b>	16 °C
	<b>Australie</b>	16 °C

## Stabiliser la température du vin

La plupart des caves à vin sont équipées d'un double circuit chaud-froid qui régule la température interne via des thermostats d'ambiance placés à l'intérieur et à l'extérieur de l'armoire à vin.



Si la température est trop basse, l'appareil produit de la chaleur et inversement, si la température est trop élevée, il produit du froid.

Il existe néanmoins différents procédés permettant de réguler la température interne des caves à vin, quelle que soit la température extérieure.

Ces trois technologies sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Technologies	Principe	Avantages	Inconvénients
<b>Système de compression</b>	Un fluide voyage en circuit fermé et passe alternativement de l'état gazeux à l'état liquide	Technique la plus répandue pour les caves à vin Consommation électrique raisonnable	Provoque des vibrations Bruyant
<b>Système d'absorption</b>	Fluide à base d'eau + ammoniac	Fonctionnement plus silencieux, pas de vibrations	Plus onéreux en termes de consommation électrique
<b>Effet Peltier ou thermoélectrique</b>	Un courant électrique produit un déplacement de chaleur dans des matériaux conducteurs de nature différente	Silencieux	Utilisé uniquement pour les caves à vin de petite capacité, car la consommation électrique est très importante

Pour assurer la maîtrise totale de la température, il faut également que la cave à vin dispose d'une étanchéité parfaite entre la cloison et la porte.

L'isolation est tout aussi indispensable, elle est assurée par une épaisseur de 4 cm à 5 cm de mousse polyuréthane placée dans les parois.



**Bon à savoir :** la cave à vin peut être équipée d'une alarme qui se déclenche lorsque la température du vin s'éloigne trop des seuils prévus.

## Des caves adaptées à tous les besoins

Les caves à vin, selon leur modèle, ont des températures adaptées aux vins et à l'utilisation que l'on souhaite en faire. Dans une cave mono-température, la température est réglée par le fabricant pour un usage prédéfini (vieillessement, conservation). On peut cependant en affiner le réglage chez soi grâce à un thermostat. Dans une cave multi-température (polyvalente), il y a un étage de différentes températures à l'intérieur, ce qui permet de stocker plusieurs types de bouteilles avec des besoins différents.

Destination du vin	À faire vieillir sur le long terme	À conserver sur le court terme	À consommer
Cave à vin de vieillissement (mono-température : 10 à 14 °C)	La meilleure	X	X
Cave à vin de conservation (mono-température : 10 à 14 °C)	✓	✓	X
Cave à vin de service ou mise en température (multi-température : 6 à 18 °C)	X	Possible, mais pas idéale	✓
Cave à vin polyvalente (multi-températures : 6 à 18 °C)	Possible avec une cave multi-température (étagement des températures)	✓	✓
Combiné cave à vin/réfrigérateur (multi-températures : 6 à 18 °C)	X	Possible	✓

## L'humidité

Avec la stabilité de la température, l'obscurité, le repos et un air sain, un certain taux d'humidité est l'un des critères essentiels d'une bonne cave à vin.

### Entre 50 % et 80 %

Un taux d'humidité adapté est essentiel, car c'est lui qui permet de préserver les vins contre l'oxydation, les moisissures et le goût de bouchon.



Afin de conserver toutes les qualités du vin, il est donc nécessaire de le stocker dans un lieu dont le taux d'humidité (ou hygrométrie) est adapté : entre 50 % et 80 %. Les bouteilles étant fermées hermétiquement par un bouchon en liège, l'absence totale d'oxygène permet au vin de se bonifier avec les années et de développer son bouquet. Pour rester

hermétique, le bouchon doit toutefois rester humide et être en permanence au contact du vin : les bouteilles sont alors rangées horizontalement. Ensuite, c'est l'humidité (et la qualité du liège) qui apporte au bouchon l'élasticité suffisante pour empêcher l'air extérieur de rentrer dans la bouteille. Si le taux d'humidité d'une cave à vin est trop faible, le bouchon sèche, se rétracte et laisse passer l'air : le vin s'oxyde, se détériore et risque d'être bouchonné. Au contraire, si le taux d'humidité est trop élevé, les moisissures et bactéries risquent de se développer sur le bouchon, et les étiquettes de se détériorer. Mais en principe, la qualité du vin n'est pas menacée.

## Contrôler le taux d'humidité

La cave à vin électrique permet de conserver le vin avec un taux d'humidité adapté et stable, ce qui n'est pas toujours le cas de certaines caves naturelles. Cet aspect est particulièrement important pour la cave à vin de vieillissement, moins pour les modèles de conservation ou de service. En outre, le taux d'humidité se régule grâce à une pompe thermodynamique : l'eau froide de condensation qui s'écoule sur les parois internes est récupérée dans un bac ; elle est ensuite chauffée et en s'évaporant, elle réhumidifie l'air ambiant. Sur certains modèles, un thermomètre-hygromètre permet de contrôler le taux d'humidité en permanence et d'effectuer des réglages très précis.



## L'obscurité

L'obscurité totale est un élément essentiel pour conserver le vin de manière optimale.

### Une obscurité nécessaire au vieillissement

La lumière est l'ennemi du vin, notamment du vin de garde : c'est à cause de cela qu'il est habituellement mis en bouteille dans un verre fumé ou teinté.

La lumière directe (avec des UV) ou indirecte accélère son vieillissement et abîme ses tanins. Les bouteilles stockées dans la cave à vin doivent donc être dans une obscurité totale.



**Bon à savoir :** *a contrario, un peu de lumière n'altérera pas un vin qui est destiné à être consommé à court terme.*

### Avantages de la cave à vin électrique

Une bonne cave à vin doit donc absolument préserver vos bouteilles de toute lumière directe ou indirecte. Pour cela, elle est habituellement équipée :

- d'une porte pleine ou en verre (double-vitrage) traité anti-UV ;
- de joints magnétiques sur la porte, qui assurent une protection totale contre la lumière extérieure.

Une cave à vin équipée d'une porte vitrée convient mieux à des bouteilles destinées à être dégustées immédiatement ou dans les années proches (un à trois ans).

**À noter :** *une cave à vin ne possède pas d'éclairage intérieur.*

## Le repos du vin

Le vin a besoin de repos : il n'aime ni les chocs, ni les vibrations, qui peuvent avoir des conséquences diverses selon l'âge du vin.

### Le repos avant tout !

Un vin de garde (vin âgé), sous l'effet des vibrations, peut être définitivement altéré par la mise en suspension de ses dépôts, alors que le processus de vieillissement nécessite la formation progressive d'un dépôt. Il peut également s'oxyder.

En revanche, avec un vin jeune, les conséquences ne sont pas irrémédiables s'il est ensuite mis au repos.



### Atouts pour le repos des bouteilles



Une bonne cave à vin électrique doit absolument préserver les bouteilles des vibrations qui proviennent soit du compresseur, majoritairement utilisé pour le cycle du froid, soit du mécanisme de brassage de l'air, notamment dans les caves à vin de vieillissement.

Pour éliminer ces vibrations, il existe néanmoins plusieurs solutions. Tout d'abord, pour les problèmes liés au compresseur, il est possible de le remplacer par d'autres systèmes de contrôle de la température (système d'absorption, effet Peltier) qui ne provoquent pas de vibrations ou alors, de mettre en place une isolation autour du compresseur : montage désolidarisé du coffre de la cave à vin ou isolation par des amortisseurs (« silent blocks »).

Par ailleurs, plutôt qu'un ventilateur, on utilisera de préférence un filtre à charbon qui présente plusieurs avantages (aération et contrôle de l'humidité). Il est aussi conseillé de mettre en place des amortisseurs dans la cave à vin, notamment sous les clayettes, afin d'absorber les vibrations.

## L'aération

Le vin respire par son bouchon de liège, mais il a tendance à absorber les mauvaises odeurs environnantes. Aussi, pour conserver toutes ses qualités et se bonifier dans le temps, il doit être conservé dans un environnement sain et sans odeurs.

### Un air sain

L'absence d'aération ou une aération insuffisante peut provoquer la prolifération de moisissures et bactéries dans une cave à vin. Ce phénomène peut entraîner le développement de mauvaises odeurs et la détérioration du bouchon et donc du vin. Une bonne aération de la cave à vin est donc essentielle pour ne pas altérer le goût du vin.

### Caractéristiques de la cave à vin électrique



L'aération de la cave à vin électrique peut se faire par un filtre à charbon actif ou une pompe thermodynamique. Dans le premier cas, il s'agit de purifier l'air de la cave, de réguler le taux d'humidité, d'éliminer les odeurs nauséabondes, puis de renouveler l'air ambiant grâce à une petite ventilation. Le principe de la pompe thermodynamique est un peu différent : l'air circule naturellement grâce au cycle de fabrication du froid. L'air froid (plus lourd) descend et l'air réchauffé remonte (plus léger).

**Bon à savoir :** *il est déconseillé de stocker des bouteilles à proximité d'une cave à fioul, car les odeurs risquent d'altérer le vin.*

## Pour aller plus loin

### Astuce

---

#### **Tout pour mes bouteilles dans la cuisine !**

*On ne sait pas toujours où ranger ses bouteilles, souvent posées au fond d'un placard ou dans un coin. Sachez dans ce cas qu'il existe des range-bouteilles appelés arbres à vin, de formes très contemporaines, qui accueillent jusqu'à dix-sept bouteilles. Bien maintenues, elles ne risquent pas de tomber et apportent une touche personnalisée à votre cuisine.*

*Petit et discret, le cale-bouteille thermoplastique est une autre option. Souple, incassable et antidérapant, il est conçu pour optimiser l'espace dans votre réfrigérateur et empêcher que vos bouteilles et canettes ne roulent.*

*Il est de plus disponible en différents coloris (noir, blanc, rouge et bleu). Vous n'avez alors plus qu'à le déposer dans votre réfrigérateur, puis à disposer vos bouteilles sur le dessus.*

*Avoir une cave à vin n'est pas toujours possible, surtout lorsque l'on vit en appartement. Il existe pourtant des modèles à installer dans votre cuisine et qui s'intègrent parfaitement entre deux meubles : certains conservent vos bouteilles entre 12 °C et 13 °C, tandis que d'autres, dits mixtes, c'est-à-dire à compartiments, rafraîchissent vos bouteilles en fonction de l'endroit où vous les placez. Ces compartiments sont généralement au nombre de trois :*

- ▶ *en haut, le vin sera conservé à une température de 14 °C à 17 °C ;*
- ▶ *au milieu, à 12 °C ;*
- ▶ *en bas, de 6 °C à 8 °C.*

*En outre, les caves à vin d'appartement peuvent avoir des contenances différentes, qui peuvent aller de trente à cent cinquante bouteilles. Mais, quoi qu'il en soit, pour déguster votre vin au meilleur de sa forme, privilégiez :*

- ▶ *une température constante de 12 °C à 14 °C ;*
- ▶ *une hygrométrie (humidité de l'air) de 75 % à 80 % ;*
- ▶ *une obscurité totale ;*
- ▶ *une aération permanente.*

## Questions / réponses de pro

---

### **Problème de température dans une cave**

*Peut-on mettre une cloison pour séparer une chaudière d'une cave à vin ?*

 Question de Did

► *Réponse de Bernard*

*Bien sûr ! Le plus simple serait une cloison en promonta doublée de polystyrène. Faites toutefois bien attention à l'aération.*

---

### **Sens d'ouverture d'une porte de cave à vin**

*Est-il possible de changer le sens d'ouverture de la porte d'une cave à vin ? Si oui, comment ?*

 Question de Brice

► *Réponse de Marjo*

*Tout dépend du modèle que vous avez acheté, certains le permettent, d'autres non, référez-vous à la notice de votre cave à vin.*

*Si cela n'est pas indiqué, contactez le service après-vente de votre fabricant.*

---

### **Cave à vin et filtre à charbon**

*À quel endroit se place le filtre à charbon dans une cave à vin ?*

 Question de Nonin47

► *Réponse de Josse*

*Votre cave à vin dispose normalement d'un trou de ventilation situé en haut, c'est ici que se positionne le filtre à charbon.*

# II.

## Les types de caves à vin

---

On distingue deux grands types de cave à vin : le modèle électrique et le système enterré.

Le premier est idéal pour stocker des bouteilles dans les mêmes conditions qu'une cave naturelle, tandis que le second est privilégié par les amateurs de vin.

Mais le type de cave à vin dépend avant tout de son usage et des bouteilles que vous souhaitez entreposer. C'est pourquoi le choix d'un modèle demande de la réflexion.

Vieillessement, conservation, service, combiné, autant d'options envisageables qui répondent à des besoins spécifiques en termes de dégustation.



## Comparatif

Suivant l'espace dont vous disposez, le budget alloué et vos envies, un large choix de caves à vin s'offre à vous. Mais c'est principalement l'usage qui déterminera le modèle le plus approprié. Il existe aussi des systèmes combinés, qui vous permettront de faire vieillir, de conserver et de servir votre vin à bonne température. Pour avoir un rapide aperçu de l'ensemble des caves à vin disponibles sur le marché, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Caves à vin*	Vin de garde (plus de 10 ans)	Vin ayant bientôt atteint son apogée (2 ans à 3 ans)	Vin à déguster (quelques jours ou semaines)	Vin débouché à conserver	Prix
<b>Cave à vin de vieillissement</b>	La plus adaptée	Possible	X	X	800 € à 2 000 €
<b>Cave à vin de conservation</b>	X	La plus adaptée	X	X	500 € à 800 €
<b>Cave à vin de service</b>	X	X	La plus adaptée	La plus adaptée	800 € à 1 300 €
<b>Cave à vin polyvalente</b>	Seulement si elle est équipée d'un compartiment de « vieillissement »	Seulement si elle est équipée d'un compartiment de « conservation »	Seulement si elle est équipée d'un ou plusieurs compartiments de « service »	Seulement si elle est équipée d'un ou plusieurs compartiments de « service »	2 500 €
<b>Combiné frigo cave à vin</b>	Seulement si la cave à vin est polyvalente ou destinée au vieillissement	Seulement si la cave à vin est polyvalente ou destinée au vieillissement ou à la conservation	Seulement si la cave à vin est polyvalente ou destinée à la mise à température	Seulement si la cave à vin est polyvalente ou destinée à la mise à température	3 500 € à 4 000 €

\* Comparatif pour une cave à vin dont la capacité est de cent bouteilles.

## La cave à vin de vieillissement

La cave à vin de vieillissement est une option intéressante lorsqu'on ne dispose ni d'une cave enterrée réunissant les conditions optimales à la conservation du vin, ni de suffisamment d'espace pour aménager un cellier à son domicile.

### Pour faire vieillir les vins plusieurs années



La cave à vin de vieillissement est destinée aux vins de garde, c'est-à-dire ceux qui doivent vieillir encore plusieurs années pour arriver à leur apogée. Elle convient donc aux crus que l'on souhaite garder entre un et cinquante ans (vins déjà consommables, mais qui peuvent développer davantage leurs arômes et vins en cours de maturation).

Il est conseillé de gérer l'évolution de vos bouteilles en inscrivant toutes les informations utiles dans un registre ou bien en utilisant un logiciel dédié. Grâce à cela, vous saurez quand déguster votre vin lorsque ce dernier arrivera à son apogée.

### Comme une cave naturelle

Les caractéristiques de la cave à vin de vieillissement lui confèrent les mêmes propriétés qu'une cave à vin naturelle.

Non seulement elle offre un taux d'humidité compris entre 50 % et 80 %, mais



également une température stable. En effet, la cave à vin de vieillissement est mono-température, ce qui signifie que sa température est stabilisée entre 10 °C et 14 °C, idéalement à 12 °C.

Cette homogénéité est obtenue grâce au principe de thermodynamisme qui n'entraîne aucune vibration et met en place une bonne isolation de la cuve intérieure. La cave à vin régule la température grâce à des sondes intérieure et extérieure.

De plus, ce modèle respecte les autres conditions nécessaires à la bonne conservation du vin, c'est-à-dire un air sain et sans odeurs grâce à un filtre à charbon actif, une obscurité totale et du repos (ni chocs ni vibrations).

En outre, ces caractéristiques vous permettent de placer votre cave à vin où vous le souhaitez : pièce chaude en été ou très froide en hiver, à côté d'une cuve à fioul ou dans un garage (gaz d'échappement).

**Bon à savoir :** *veillez à choisir une cave à vin de vieillissement qui n'est pas équipée d'un ventilateur, cela provoque des vibrations qui peuvent altérer le vin.*

### Achat

Plusieurs critères sont à prendre en compte dans le choix de votre cave à vin de vieillissement :

- ▶ le nombre de bouteilles (et la fréquence de renouvellement) ;
- ▶ le type de vin et la durée globale de vieillissement ;
- ▶ le type de consommation (fréquente, occasionnelle ou rare) ;
- ▶ l'emplacement ;
- ▶ le budget, etc.



Les prix énoncés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif et dépendent du modèle, des matériaux et bien sûr, des performances du modèle choisi.

Caves à vin de vieillissement	Prix indicatifs
Moins de 20 bouteilles	300 € à 500 €
60 bouteilles	400 € à 1 400 €
100 bouteilles	400 € à 2 000 €
200 bouteilles	1 400 € à 2 600 €
Plus de 200 bouteilles	À partir de 3 200 €

## La cave à vin de conservation

Pour les amateurs de vin, la cave à vin de conservation vient souvent en complément : c'est une étape intermédiaire entre la cave de vieillissement et la cave de service.

### Une étape spéciale pour le vin

Ce type de caves est dédié aux bouteilles qui sont presque arrivées à leur apogée et qui demandent encore quelques jours voire quelques semaines pour parvenir à leur plein épanouissement.

Comme la cave à vin de vieillissement, la cave à vin de conservation reproduit à l'identique les conditions idéales de stockage que l'on trouverait dans une bonne cave naturelle :

- ▶ taux d'humidité stable entre 50 % et 80 % ;
- ▶ température entre 10 °C et 14 °C ;
- ▶ air sain, repos et obscurité totale.



Il existe différents types de cave à vin de conservation :

- ▶ la cave à vin mono-température ;
- ▶ la cave à vin multi-température, dite polyvalente, qui permet d'obtenir des températures étagées afin d'affiner le vieillissement des bouteilles selon leurs caractéristiques propres (blanc, rouge, rosé, millésime...).

## Achat

Le prix de ce type de cave à vin est assez aléatoire selon la marque, les caractéristiques techniques, le design... Les tarifs énoncés dans le tableau ci-dessous sont donc donnés à titre indicatif.

Caves à vin de conservation	Prix indicatifs
Moins de 20 bouteilles	400 €
50 bouteilles	350 € à 1 300 €
100 bouteilles	400 € à 2 000 €
200 bouteilles	1 200 € à 2 500 €
Plus de 200 bouteilles	À partir de 1 600 €

## La cave à vin de service

Appelée aussi « cave à vin de dégustation », la cave à vin de service répond à certains besoins spécifiques.

### Principes de dégustation

Faire vieillir votre vin avec beaucoup de soin, c'est bien entendu en perspective de la dégustation. Chaque cru possède sa température de service idéale, celle qui lui permettra, une fois en bouche, d'exprimer toutes ses qualités naturelles et ses arômes, dévoilés par des conditions de vieillissement optimales.



En effet, un vin servi trop chaud perdra toutes ses qualités olfactives (nez) et aura tendance à être trop alcoolisé, ce qui est désagréable en bouche, tandis qu'un vin servi trop froid ne développera pas tous ses arômes. Pour connaître les températures de service idéales des différents types de vin, reportez-vous au tableau ci-après.

#### Températures de service

<b>Champagnes</b>		6 °C à 8 °C
<b>Blancs</b>	Vin d'Alsace	8 °C à 10 °C
	Bordeaux liquoreux	11 °C
	Bordeaux blanc sec	10 °C
	Bourgogne	10 °C à 12 °C
	Vin de Jura	10 °C
	Languedoc	10 °C
	Vin de Loire sec	8 °C à 10 °C
	Vin de Loire liquoreux	6 °C à 7 °C
	Vin de Loire fruité	8 °C à 10 °C
	Provence	8 °C à 10 °C
	Rhône	10 °C à 12 °C
	Vin de Savoie	10 °C
	Sud-Ouest	10 °C
	Sud-Ouest liquoreux	6 °C à 7 °C
<b>Rouges</b>	Vin d'Alsace	12 °C
	Beaujolais	13 °C
	Bordeaux	18 °C
	Bourgogne	15 °C à 17 °C
	Vin du Rhône	14 °C
	Vin de Jura	14 °C
	Languedoc	14 °C
	Vallée de la Loire	14 °C à 16 °C
	Provence	14 °C
	Vin de Savoie	12 °C à 14 °C
	Sud-Ouest	15 °C à 17 °C

Rosés	Jura	10 °C
	Languedoc	8 °C à 10 °C
	Provence	8 °C à 10 °C
	Rhône	8 °C à 10 °C
	Vin de Savoie	10 °C
Vins étrangers	Espagne	17 °C
	Italie	16 °C
	Chili	15 °C
	Californie	16 °C
	Australie	16 °C

**Bon à savoir :** *en été, la chaleur ambiante a tendance à réchauffer très rapidement le vin, pensez donc à le servir entre 1 °C et 2 °C de moins que les températures idéales indiquées dans le tableau.*

### Pour une consommation immédiate

Les caves à vin de service vous aident à éviter de fâcheux impairs : grâce à leurs thermostats très précis, elles permettent de mettre les vins à leur température idéale de dégustation, au degré près.

Pour éviter le refroidissement ou le réchauffement du vin après plusieurs ouvertures, ces caves électriques sont équipées d'un système de ventilation : une fois que la porte est refermée, l'air est tout de suite brassé pour revenir à la température initiale.



Ce type de cave convient aux passionnés de vin ou bien aux professionnels qui trouveront des modèles de très grande capacité.

C'est le complément indispensable d'une cave à vin de vieillissement, mais aussi de la cave à vin naturelle (enterrée).

**Bon à savoir :** *les caves à vin de service ne sont pas destinées au vieillissement ou à la conservation des vins. Le vin risque en effet d'être altéré s'il y reste plus de quelques jours.*

## Modèles



Il existe différents modèles de cave à vin de service : mono-températures et multi-températures (ou multi-zones). Ces dernières sont alors dotées d'un système de températures étagées de 6 °C à 18 °C de bas en haut de l'armoire ; le bas (très frais) sert ainsi au rafraîchissement, et le haut (plus chaud) convient au chambrage du vin.

Cela permet de panacher plusieurs types de vins (rouges, rosés, champagnes) et de déguster chacun à la bonne température. Ces compartiments indépendants fonctionnent chacun avec un thermostat autonome.

D'autre part, les caves à vin de service sont équipées de clayettes coulissantes en bois ou en acier pour le rangement des bouteilles : certaines prévoient également un espace dédié aux bouteilles entamées (position verticale).

Encastrables ou en pose libre, elles peuvent être installées où bon vous semble : dans la cuisine, la salle à manger, le garage ou le cellier...



## Achat

Les prix des caves à vin de service dépendent à la fois de leur capacité et du système de température.

Les tarifs annoncés dans le tableau ci-dessous sont donc donnés à titre indicatif.

Capacité	Cave mono-température	Cave à deux températures	Cave multi-température (au moins trois)
Moins de 20 bouteilles	150 €	300 €	600 €
50 bouteilles	400 €	650 €	500 € à 1 000 €
100 bouteilles	500 € à 800 €	650 € à 1 000 €	800 € à 1 300 €
200 bouteilles	1 000 € à 1 450 €	1 250 € à 1 650 €	1 800 € à 2 200 €
Plus de 200 bouteilles	1 500 €	2 000 €	2 500 €

## La cave à vin polyvalente

La cave à vin polyvalente permet de stocker en un seul lieu des vins de nature très différente. Elle regroupe les caractéristiques de trois types de cave à vin : vieillissement, conservation et service.

### Une cave multifonction

La cave à vin polyvalente est une cave artificielle à multi-usage, car on peut l'utiliser aussi bien pour faire vieillir le vin à long terme que pour le conserver pendant une durée courte jusqu'à ce qu'il atteigne pleinement son apogée, ou encore le mettre à la bonne température pour le servir et le déguster à sa juste valeur.



Selon les modèles, les caves à vin polyvalentes sont à deux (vieillissement + service) ou trois températures (vieillissement + conservation + service).

Les vins sont ainsi en permanence dans leurs conditions idéales de vieillissement, de conservation ou de dégustation.

Ce type de caves est destiné aux grands amateurs de vin qui souhaitent le meilleur environnement pour leurs crus : température, humidité, obscurité, air sain et repos.

C'est ainsi que les vins peuvent arriver à leur apogée et développer leur richesse naturelle.

## Fonctionnement



La cave à vin polyvalente fonctionne par étagement des températures. L'air froid étant plus lourd, il se trouve en bas (minimum 6 °C), tandis que la partie haute est plus chaude (jusqu'à 18 °C), car l'air chaud est plus léger.

Les caves à vin polyvalentes se divisent ensuite en deux catégories.

La cave mono-compartiment possède un seul bloc où la température s'étagé naturellement (froid en bas, chaud en haut). La cave multi-compartiment se compose, quant à elle, d'un bloc constitué de plusieurs étages où le réglage de la température se fait via un thermostat indépendant, au degré près. La cave répond ainsi à des besoins très différents :

- ▶ étages du bas pour le rafraîchissement et la mise à température du vin pour la dégustation ;
- ▶ étages intermédiaires pour la conservation du vin ;
- ▶ étages hauts (plus chauds) pour le vieillissement du vin/chambrage (pour le service des vins rouges).

## Achat

Le prix d'une cave à vin polyvalente dépend des modèles proposés et donc de vos besoins en termes de consommation. Le tableau ci-dessous présente les prix généralement pratiqués dans le commerce.

	Cave à vin à deux températures	Cave à vin à trois températures
Moins de 50 bouteilles	1 500 €	1 500 € à 2 100 €
100 bouteilles	2 200 €	2 500 €
200 bouteilles	2 700 € à 3 000 €	2 000 € à 3 500 €
300 bouteilles	3 500 €	4 000 €
Plus de 300 bouteilles	3 500 € à 4 000 €	4 500 € au minimum

## Le réfrigérateur combiné

Le réfrigérateur combiné est un équipement pratique à installer chez soi : il allie cave à vin, réfrigérateur et parfois aussi congélateur.

### Idéal pour la cuisine

Le combiné est encore assez peu développé sur le marché des caves à vin électriques. Il regroupe habituellement un réfrigérateur avec une capacité importante et un congélateur, le tout surplombé d'une cave à vin. Tous ces éléments se rassemblent en un seul bloc à poser chez soi. La cave à vin peut être polyvalente, de vieillissement, de conservation ou de service selon vos besoins et vos habitudes de consommation.



## Achat

Le prix de ce type d'équipements est assez élevé puisqu'il regroupe à lui seul trois appareils différents. Il faut compter environ 4 000 € pour un modèle de 1,80 m sur 1,20 m : réfrigérateur grand modèle, congélateur petit modèle, capacité de la cave à vin d'environ cinquante bouteilles.

Encore assez peu de fabricants proposent ce combiné, d'où son prix encore élevé.

## Les rangements d'une cave à vin

Dans une cave à vin, le rangement des vins est un aspect essentiel, au même titre que des caractéristiques comme la température, le taux d'humidité, l'air, l'absence de lumière et le repos.



Il est donc important d'aménager correctement votre cave à vin afin de conserver vos bouteilles dans des conditions optimales et vous permettre une bonne accessibilité en toutes circonstances.

### Bouteilles empilées ou à l'unité

Pour ranger votre vin dans votre cave, vous avez le choix entre la superposition et le rangement des bouteilles à l'unité grâce aux clayettes.

Parfois, ces deux types de rangements sont associés dans une même cave à vin, pour davantage de flexibilité.

Le tableau ci-dessous présente un bref comparatif de ces deux systèmes.

	Superposition	Rangement à l'unité
Types de vins	Vins de garde Quantités importantes de vin	Vins quasiment arrivés à leur apogée ou prêts à être dégustés
Avantages	Plus grande capacité de stockage	Facilité d'accès aux bouteilles Classement précis et soigné
Inconvénients	Difficulté d'accès	Moins grande capacité de stockage

**À noter :** *un rangement pratique prévoit de la place pour douze bouteilles environ (une caisse de vin), quels que soient leur format et leur taille.*

Pour savoir quel type de rangements adopter pour votre cave à vin, il est important de définir vos besoins :

- ▶ Avez-vous du vin en grande quantité ?
- ▶ Quel est le format de vos bouteilles ?
- ▶ Quel âge a votre vin ?
- ▶ À quoi destinez-vous ce vin : vieillissement, conservation ou dégustation ?



En projetant votre consommation de vin sur le long terme, vous serez mieux enclin à choisir le type de rangements le plus adapté.

## Clayettes



Les clayettes sont des éléments indispensables pour l'agencement de votre cave à vin. Le plus souvent en bois massif, ce sont des étagères qui permettent de stocker le vin dans votre cave électrique.

Par ailleurs, les clayettes peuvent être utilisées de trois manières différentes : système coulissant, stockage ou présentation.

**Bon à savoir :** *certaines clayettes de cave à vin sont universelles, c'est-à-dire dotées d'empreintes pouvant convenir à tout type de bouteille (forme, largeur, taille...).*

Le tableau ci-dessous présente ces trois usages.

	Clayettes coulissantes	Clayettes de présentation	Clayettes de stockage
Définition	Plateau coulissant muni d'empreintes ou de rainures	Plateau permettant à l'arrière le stockage de bouteilles à l'horizontale et à l'avant, la présentation de bouteilles à la verticale	Plateau permettant d'empiler les bouteilles les unes sur les autres
Capacité de stockage	Environ douze bouteilles de 75 cl	Entre vingt et trente bouteilles de 75 cl	Jusqu'à quatre-vingts bouteilles de 75 cl
Stockage de bouteilles de différentes formes	Pas toujours	✓	✓

La plupart des clayettes proposées par les fabricants sont équipées sur leur tranche de porte-étiquettes sur lesquels on note les caractéristiques du vin qui est stocké : cru, appellation, année... Ces écriteaux sont en papier ou bien, plus traditionnellement, en ardoise.

Les clayettes sont habituellement vendues par paire. Le prix moyen est d'environ 50 €, mais les plus élaborées (clayettes universelles) peuvent coûter jusqu'à 140 €.

**Attention :** *les clayettes d'un fabricant ne seront pas forcément adaptées à la cave à vin d'un autre fabricant.*





## Pour aller plus loin

### Astuce

---

#### Des accessoires malins pour mes bouteilles

*Que ce soit pour ouvrir ou bien refermer une bouteille de vin entamée, il peut parfois être utile de s'équiper de petits accessoires qui faciliteront la manipulation de vos bouteilles.*

*Ainsi, le décapsuleur à aimant, en acier inoxydable, est doté d'un aimant en caoutchouc qui se pose simplement sur votre réfrigérateur.*

*Grâce à un aimant puissant, vous décapsulerez tout type de contenant.*

*Il suffit pour cela de positionner la capsule dans le décapsuleur en forme de dôme, puis de pousser la bouteille vers la porte de votre réfrigérateur pour qu'elle s'ouvre.*

*En parallèle, si vous ne terminez pas toujours les bouteilles de vin entamées, mais ne souhaitez pas perdre tous leurs arômes, vous pouvez aussi vous servir d'un bouchon à vin vide d'air avec une pompe intégrée.*

*Il vous permet de retirer l'air avant de fermer la bouteille.*

*Pour ce faire, il suffit de positionner le bouchon sur le goulot, d'appuyer, puis de tourner la partie supérieure du bouchon vers la gauche. Il faut ensuite pomper en faisant monter et descendre le piston (plus la bouteille est pleine, moins il est nécessaire de pomper).*

*Pour rouvrir la bouteille, vous n'aurez qu'à bloquer la partie supérieure en tournant vers la droite, puis à poser la bouteille sur une surface plane avant de tirer le bouchon vers le haut.*

*Et pour verser votre vin sans qu'aucune goutte ne tombe sur la table, vous pouvez utiliser un bouchon verseur, en liège et aluminium, qui s'adapte à la plupart des bouteilles.*

*Il suffit de planter la partie en liège dans le goulot de la bouteille, d'ôter le bouchon sur la partie en aluminium, puis de verser sans qu'aucune goutte ne ruisselle sur votre bouteille.*

## Questions / réponses de pro

---

### Clayettes en bois ou en acier ?

*Le matériel utilisé pour les clayettes d'une cave à vin est-il important ? Si oui, faut-il préférer l'acier au bois ? Y a-t-il un risque de développement des bactéries sur cette dernière surface ?*

 Question de Yo42

► Réponse de L'Atelier du Vigneron

*Les aspects à prendre en compte sont le traitement de surface pour les matériaux métalliques (ambiance humide), le choix de l'essence et les traitements appliqués (attention aux odeurs et aux déformations) pour les bois, le mode de fixation (vis, ergots, cornière) et le mode de coulisse (par glissement ou galet).*

---

### Rangements en terre cuite et en polypropylène

*Je dois aménager ma cave à vin, mais j'hésite entre des rangements en polypropylène ou en terre cuite, voire un autre matériau...*

*Quels sont les avantages et les inconvénients de ces différents produits ?*

 Question de Ben

► Réponse de L'Atelier du Vigneron

*Les rangements en polypropylène ont l'avantage d'être imputrescibles et non poreux. Toutefois, ce type de matières ne permet pas de réguler l'humidité par absorption, ce qui peut générer une accumulation d'eau sur la surface (risque de moisissure).*

*En revanche, l'usage d'un matériau tel que la brique, la pierre ou le béton permet une certaine régulation de l'humidité. Le point à surveiller pour les matériaux durs tels que la brique est l'abrasivité (risque de rayure ou déchirure des étiquettes).*

*L'utilisation du bois hydrofuge peut également être faite avec une pose sur un socle imputrescible : ce matériau offre un bon compromis d'utilisation.*

*Dans tous les cas, la ventilation reste un point important pour une qualité de stockage en milieu humide.*

# III.

## L'installation

---

La cave à vin est un appareil qui peut être installé n'importe où du moment qu'il est relié à une prise électrique : cuisine, arrière-cuisine, cellier, garage... Néanmoins, il faut veiller à ce que la température ambiante de la pièce soit compatible avec le système de refroidissement et de réchauffement de la cave à vin : cela est indiqué sur la notice de tous les appareils.

Habituellement, une température comprise entre 0 °C et 10 °C est indiquée pour les modèles avec une fonction hiver ou munis d'un double circuit froid/chaud.



En revanche, pour les caves équipées d'un circuit froid unique ou les systèmes multi-températures, l'air ambiant doit être supérieur à 10 °C ou 12 °C.

Néanmoins, plusieurs emplacements sont à éviter pour l'installation d'une cave à vin, notamment les lieux marqués par une odeur forte (cuve de fuel, garage), les pièces très humides et celles soumises à des vibrations importantes (à cause de la proximité d'une route, d'une voie de chemin de fer, d'un métro).

L'emplacement défini, vous aurez le choix entre deux types de pose : la cave à vin encastrable qui s'intègre parfaitement à votre meuble de cuisine ou au reste de votre maison, ou la cave à vin en pose libre, plus facile à installer (un simple branchement) et qui peut être posée où bon vous semble dans la maison, comme un meuble de cuisine ou une armoire.

## Les matériaux

Les fabricants proposent différents matériaux, notamment le bois, le verre et l'inox, afin de vous présenter des caves à vin qui s'adaptent à tous les intérieurs.



## Comparatif

Pour vous aider à faire le bon choix, voici un tableau comparatif des matériaux de construction pour une cave à vin.

	Inox	Bois	Porte vitrée
Types de cave à vin	Vieillissement, conservation, service, polyvalente	Vieillissement, conservation, service, polyvalente	Vieillissement (possible), mais surtout conservation, service, polyvalente
Pose	Encastrable ou libre	Encastrable ou libre	Encastrable ou libre
Style	Contemporain	Classique	Tous les styles
Prix	À partir de 600 €	À partir de 400 €	À partir de 400 €

## Porte vitrée : le summum de l'esthétique



Le principe d'une cave à vin artificielle est de pouvoir être installée à l'intérieur d'une habitation lorsqu'il y a suffisamment de place, la cuisine étant alors son lieu de prédilection.

Mais pour un collectionneur passionné ou même un simple amateur de vin, il est aussi important de voir, mais également de faire voir sa collection : des bouteilles, rangées avec application sur différentes clayettes, classées grâce à des porte-étiquettes mis à jour tout au long de l'année... C'est pourquoi le choix d'une cave à vin munie d'une porte vitrée est très fréquent : cela participe de l'esthétique de la maison. La cave à vin à porte vitrée peut être en bois ou en inox selon vos goûts, mais ce matériau est plutôt destiné aux caves de conservation ou de service.

**Bon à savoir :** *les caves à vin de service sont toutes équipées d'une porte vitrée. Habituellement, les fabricants ne proposent pas de caves à vin de vieillissement avec une porte en verre.*

Le vin n'aime pas la lumière et doit être gardé dans l'obscurité complète pour que se poursuive son vieillissement progressif : les ultra-violettes sont en effet à l'origine d'un vieillissement accéléré voire de la dégradation complète d'un vin.

Pour parer cet inconvénient, les caves à porte vitrée doivent être équipées d'un verre traité anti-UV.

Le vitrage peut en outre être transparent ou teinté. Sachez que l'aspect du verre n'a aucun lien avec le niveau de protection anti-UV, ce n'est pas parce que vous optez pour une vitre teintée que les vins seront davantage protégés contre la lumière.

### Inox : pour un style contemporain

La cave à vin en inox s'adapte parfaitement aux intérieurs actuels, tout en restant aussi performante qu'une cave classique en bois, seul l'habillage extérieur change.

L'inox offre une cave à vin aux lignes épurées et élégantes, disponible dans de nombreux coloris pour s'adapter au mieux à votre style. La porte peut alors être pleine ou vitrée, notamment pour les caves à vin de conservation et celles de service.

Par ailleurs, le prix d'une cave à vin en inox dépend de ses fonctionnalités. En effet, sa capacité peut fortement varier et, de ce fait, son coût aussi. Son usage doit aussi être pris en compte (vieillesse, conservation, service, polyvalence) ainsi que ses options : clayettes, porte vitrée ou pleine, coloris...

Pour une cave à vin de conservation en inox et de petite capacité (environ trente à quarante bouteilles), comptez au minimum 600 €. Pour le même modèle destiné au vieillissement du vin, comptez au moins 1 200 €.



### Bois : classique et esthétique



Le bois est le matériau noble par excellence : la cave à vin traditionnelle est en effet constituée de rangements en bois. Sa version moderne, la cave à vin électrique, peut elle aussi être habillée de bois, dans la plus pure tradition. À la fois sobre, esthétique et élégante, elle s'adapte alors à tous les intérieurs, du plus simple au plus luxueux.

Tout comme le modèle en inox, elle peut être équipée d'une porte vitrée ou pleine, selon vos souhaits, et autorise une pose libre ou encastrable.

D'autre part, le coût d'une cave à vin en bois est parfois moins important que celui d'un modèle en inox. Par exemple, pour une cave de conservation en bois de trente à quarante bouteilles, prévoyez un budget d'au moins 400 €, contre 600 € pour une cave en inox.

## La capacité

La plupart des fabricants proposent des caves à vin de toutes les dimensions : du plus petit modèle de dix bouteilles à l'armoire de plus de trois cents bouteilles. Il existe également des caves à vin à plusieurs colonnes, ce qui permet de stocker un nombre illimité de crus, notamment pour les professionnels (cavistes, restaurateurs...).



Habituellement, les petites capacités sont destinées aux caves à vin de service (ou de mise en température), tandis que les grandes capacités sont dédiées aux caves de vieillissement ou de conservation.

Lorsque vous achetez une cave à vin, le fabricant indique sa capacité en bouteilles et avec un nombre minimum de clayettes. Les marques prennent pour étalon la bouteille « bordelaise tradition de 75 cl » qui est le format le plus commercialisé. La capacité d'une cave à vin se trouve donc réduite dès lors que l'on stocke d'autres types de vin (Bourgogne, Champagne...) et formats de bouteille (magnums), ou que l'on ajoute des clayettes supplémentaires (une clayette fait perdre une rangée de bouteilles). Pour choisir une capacité adaptée à vos besoins, vous devez donc connaître la quantité de bouteilles que vous souhaitez stocker et leur format. N'oubliez pas de voir grand, car un amateur de vin n'arrête jamais d'acheter !



Toutefois, les fabricants proposent désormais des clayettes dites universelles pour augmenter la capacité de rangement d'une cave à vin.

Ces dernières possèdent alors des empreintes réglables en fonction du vin que vous souhaitez stocker : Loire, Bordeaux, Bourgogne, Champagne...

Cependant, elles ne sont pas toujours universelles puisque les bouteilles les plus rares ne peuvent pas toujours y trouver leur place.

### Mini-cave à vin

Que ce soit pour le vieillissement, la conservation, le service ou un modèle polyvalent, les mini-caves à vin peuvent habituellement contenir six bouteilles.

Mais elles sont surtout utilisées pour la mise à température, c'est-à-dire pour le service du vin et sa dégustation.

Idéalement, c'est la cave complémentaire de la cave à vin de vieillissement : elle permet d'avoir en permanence quelques bouteilles arrivées à leur apogée et conservées à la bonne température pour la dégustation.

Le prix d'une mini-cave à vin dépend de nombreux paramètres : sa capacité exacte, sa/ses fonction(s), ses performances, son design et ses accessoires.



Pour avoir un aperçu des prix pratiqués sur le marché, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Mini-caves à vin	Prix indicatifs
Mini-cave à vin de vieillissement	De 150 € à 500 €
Mini-cave à vin de conservation	De 150 € à 500 €
Mini-cave à vin de service	De 100 € à 400 €

## Petite cave à vin



La petite cave à vin est souvent la première étape de l'amateur vers des modèles plus grands.

On appelle petite cave à vin une cave électrique dont la capacité peut globalement aller de vingt à soixante bouteilles.

Ce type de caves peut en outre répondre à tous les types de besoins : faire vieillir son vin, le conserver en l'amenant à son apogée ou le mettre à la température de service idéale.

En termes de fonctionnement, la petite cave à vin présente les mêmes caractéristiques que les modèles plus imposants.

Sa petite taille est son meilleur atout, puisqu'elle peut être installée n'importe où (cuisine, salle à manger, arrière-cuisine, garage, etc.).

Encastrable ou en pose libre, avec une porte pleine ou vitrée, vous la trouverez de plus dans différents matériaux et coloris.

Le prix d'une petite cave à vin est lié à ses caractéristiques propres : capacité, fonctions, accessoires et options... Les tarifs sont par ailleurs très variables d'une marque à l'autre.

## Coût des petites caves à vin

Petites caves à vin	Prix indicatifs
Petite cave à vin de vieillissement (mono-température)	De 500 € à 1 400 €
Petite cave à vin de conservation	De 500 € à 1 400 €
Petite cave à vin de service (mono-température ou multi-température)	De 500 € à 2 000 €
Petite cave polyvalente	De 800 € à 1 900 €

## Cave à vin de cent bouteilles

La cave à vin pouvant contenir cent bouteilles se présente sous la forme d'un meuble isolé (en pose libre) ou bien en version encastrable, intégrée à des meubles de cuisine. Ce type de caves permet de faire vieillir le vin, de le conserver, de le mettre à la bonne température de service, ou les trois à la fois comme cela est possible avec la cave à vin polyvalente multi-température. Le rangement s'effectue sur des clayettes coulissantes ou de stockage en fonction de la nature du vin, de son âge, de son appellation, du temps de vieillissement qu'il lui reste.



**Bon à savoir :** *ajouter une clayette fait perdre une rangée de bouteilles en termes de rangement. Attention par conséquent à ne pas en abuser.*

Il existe une grande diversité de prix pour les caves à vin de cent bouteilles : on en trouve dès 400 € (cave de vieillissement ou de conservation) et d'autres à plus de 2 500 € (cave polyvalente). Cela dépend des fonctions associées ainsi que des performances.

Caves à vin de cent bouteilles	Prix indicatifs
Cave à vin de vieillissement	De 400 € à 2 000 €
Cave à vin de conservation	De 400 € à 2 000 €
Cave à vin de service	De 500 € à 1 300 €
Cave à vin polyvalente	De 2 200 € à 2 500 €

## Cave à vin de deux cents bouteilles

La cave à vin de deux cents bouteilles est une cave de grande capacité de stockage. C'est l'équipement tout trouvé pour un grand amateur de vin qui ne dispose pas d'une cave présentant les cinq conditions idéales de vieillissement et de conservation. Il existe de plus plusieurs types de cave à vin de deux cents bouteilles :



- ▶ la cave à vin de vieillissement, pour les vins de garde ;
- ▶ la cave à vin de conservation, pour les vins ayant bientôt atteint leur apogée ;
- ▶ la cave à vin de service, pour les vins prêts à être dégustés ;
- ▶ la cave à vin polyvalente, pour tous les types de vins.

Esthétique, ce meuble peut également être installé partout, mais il faudra tout de même veiller à ce que la température ambiante soit compatible (voir pour cela la notice du fabricant). Il autorise aussi de nombreux matériaux ainsi qu'une pose encastrable ou libre.

Comme pour les autres modèles, le prix de la cave à vin de deux cents bouteilles est très variable. Il dépend de ses fonctions, son design, ses accessoires et options, ses performances, etc. Voici un tableau succinct des prix (indicatifs) présents sur le marché.

Caves à vin de 200 bouteilles	Prix indicatifs
Cave à vin de vieillissement	De 1 400 € à 2 600 €
Cave à vin de conservation	De 1 200 € à 2 500 €
Cave à vin de service	De 1 000 € à 2 200 €
Cave à vin polyvalente	De 2 700 € à 3 500 €

## La cave à vin encastrable

Avec la pose libre, le système encastrable est l'une des solutions pour installer chez vous votre cave à vin artificielle.

### Discrète et esthétique

La cave à vin encastrable se pose comme un four ou un réfrigérateur. Elle s'insère à l'intérieur d'un meuble de cuisine dédié ; elle peut aussi être mise sous le plan de travail comme un lave-vaisselle.

Il est alors judicieux d'habiller la façade avec le même matériau que les meubles de cuisine : bois, inox, cuir, métal brossé, etc. Intégrée ainsi à votre cuisine, la cave à vin se fera à la fois esthétique et discrète.

### Une installation aisée

L'installation d'une cave à vin encastrable est relativement simple. Sur demande, les cuisinistes prévoient un emplacement sur-mesure dédié à la cave à vin ; si la cuisine n'est pas fabriquée sur-mesure, il faudra en revanche opter pour un modèle standard qui convient aux dimensions des meubles. Ses dimensions dépendent en outre de sa capacité : la largeur est habituellement de 60 cm comme pour tout appareil électroménager (il en existe des plus larges tout de même) et sa hauteur n'excède jamais 190 cm.



Ensuite, il suffit d'insérer la cave à vin dans le meuble choisi et de la brancher à une prise électrique. Cette installation peut être réalisée par un professionnel (fournisseur) si cela est nécessaire.

**Bon à savoir :** *la cave à vin encastrable ou intégrable est dotée d'une aération située derrière une grille sous la porte et permettant l'évacuation de l'air chaud.*

## Achat

Le prix d'une cave à vin encastrable est proche de celui d'un modèle en pose libre. Seul diffère le prix de l'habillage extérieur. Pour une cave à vin de conservation d'environ cinquante bouteilles, comptez un minimum de 600 € (sans la pose).

## La cave à vin en pose libre

La cave à vin en pose libre est le système le plus « classique » ; elle peut être installée n'importe où dans votre habitation : cuisine, salle à manger, arrière-cuisine, garage, cellier, etc. Tout est possible !

## Un meuble à part entière

Comme la cave à vin encastrable, elle se branche directement sur une prise de courant. Quelle que soit sa capacité, mini-cave à vin ou de grande taille (combiné), elle constitue un meuble à elle seule.



Ainsi, la cave à vin en pose libre peut facilement être changée d'emplacement si cela est nécessaire (attention tout de même à bien éviter les chocs répétés, ils sont néfastes au vieillissement du vin). Esthétique, elle n'a pas besoin d'être cachée dans un placard ou dans un meuble pour se faire discrète. Il en existe dans tous les styles et dans différents matériaux (inox, verre, bois) qui s'accordent avec la majorité des intérieurs.

## Achat

L'un des principaux avantages de ce type de caves à vin est l'inexistence des coûts d'installation, contrairement au modèle encastrable qui peut nécessiter l'intervention d'un professionnel, notamment pour la fabrication d'un meuble sur-mesure.



## Pour aller plus loin

### Astuce

---

#### Une porte isolante et climatisante pour sa cave à vin

*Pour un gain de place optimal, vous pouvez installer une porte isolante avec un climatiseur intégré dans votre cave à vin.*

*La porte isolante en acier laqué possède généralement un joint d'étanchéité, une fermeture magnétique et une serrure avec clé. Le climatiseur se situe alors sur la partie supérieure de la porte ; un encadrement est spécialement prévu pour le recevoir une fois votre porte installée. Vous devez ensuite le relier à une prise électrique pour la mise en marche.*

*En outre, un climatiseur de porte isolante dispose d'un thermostat pour régler la température de votre cave à votre convenance. Des turbines ventilent l'air de façon homogène et silencieuse, elles sont aussi à économie d'énergie.*


### Questions / réponses de pro

---

#### Cave à vin silencieuse

*Ma cave à vin ne fait aucun bruit, elle est très silencieuse ; or, je devrais entendre la ventilation. Est-ce un signe de dysfonctionnement ?*

 Question de Lydie72

 Réponse de Marjo

*Non, c'est tout simplement qu'il s'agit d'une bonne cave à vin !*

*Beaucoup de modèles soufflent et vibrent, car ils sont équipés d'un ventilateur et d'un condensateur insuffisamment isolés. Cela est mauvais pour le vin qui n'aime ni les vibrations, ni les chocs sur le long terme, et cela altère leurs qualités naturelles.*

#### Mauvaises odeurs dans ma cave à vin

*Comment lutter contre des odeurs de moisissure dans sa cave à vin ?*

 Question de Lucien

► Réponse de Marjo

*Ces odeurs sont dues à un taux d'humidité trop élevé (supérieur à 80 % ou 90 %) : cela n'aura pas beaucoup d'influence sur le vin qui ne sera pas altéré. C'est surtout problématique pour les étiquettes.*

*Il faut régler le problème d'humidité ou bien protéger les étiquettes grâce à un produit spécial.*

---

## Étiquettes des bouteilles

*Que puis-je faire pour éviter que les étiquettes de mes bouteilles ne se décollent dans ma cave à vin ?*

🗨 Question de Christelle

► Réponse de Marjo

*C'est que l'hygrométrie de votre cave à vin est trop importante : il s'agit du taux d'humidité, qui doit être entre 50 % et 80 %. On peut le mesurer grâce à un hygromètre (quelques euros).*

*Il faut aussi vérifier l'état de votre filtre à charbon actif, si vous en possédez un, et bien sûr, l'efficacité de votre hygromètre.*

*Si le problème persiste, contactez le fabricant.*

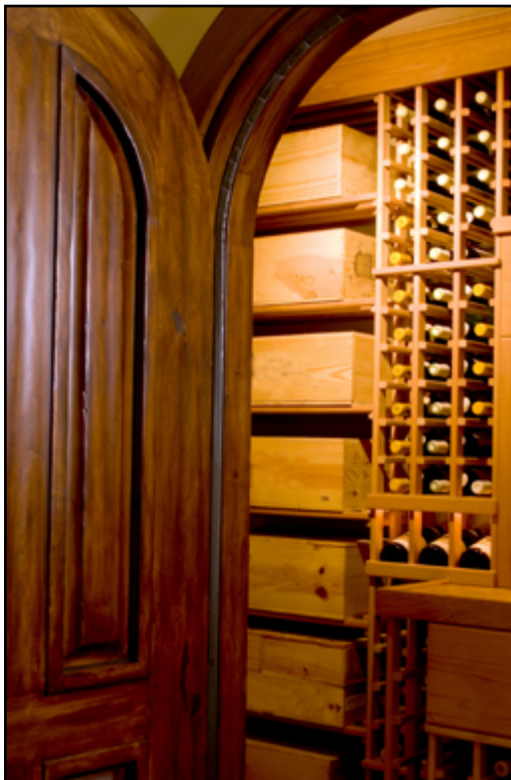
► Réponse de Bernard

*C'est effectivement un problème d'hygrométrie. Le plus simple serait d'installer une circulation d'air avec deux aérateurs.*

# IV.

## La construction d'une cave à vin enterrée

---



Lorsque l'on possède la place suffisante dans son habitation, la cave enterrée est ce qu'il y a de mieux pour le vin. À condition bien entendu que celle-ci offre des conditions de conservation idéales en termes de température, d'humidité, d'air ambiant, d'obscurité et de tranquillité.

Avant d'envisager la construction d'une cave à vin enterrée, il faut cependant se demander si cette installation est possible. Plusieurs points sont donc à étudier, notamment la présence d'un sous-sol. Il existe cependant des alternatives, dont la cave à vin de plain-pied, ou cellier, qui se présente dans de nombreuses tailles, formes et dispositions.

## L'aménagement

Vous envisagez de construire une cave à vin enterrée ? Avant de penser à son aménagement, vérifiez que toutes les conditions sont réunies pour conserver vos vins le mieux possible.

Construire une cave enterrée nécessite ensuite de réfléchir à son aménagement : que souhaite-t-on en termes de qualité et d'esthétique ? Le choix des matériaux ou encore de la forme de la cave à vin en dépend.

## Caractéristiques

Comme pour le modèle électrique, les caves à vin enterrées doivent réunir les cinq conditions indispensables à la conservation du vin, soit une température comprise entre 10 °C et 14 °C, idéalement 12 °C, un taux d'humidité entre 50 % et 80 %, une obscurité totale, un air sain et du repos. Tout cela dépend alors fortement de la nature du sous-sol.



	Nos conseils
Environnement	Vérifier que la cave n'est pas inondable (eaux de pluie, nappe souterraine) Ne pas stocker de vin près d'une cuve à fuel (mauvaises odeurs)
Murs	Vérifier leur température à l'aide d'un thermomètre mural Vérifier leur taux d'humidité : s'il est trop important, traiter les murs avec un produit adapté (enduit hydrofuge, injections de résine, etc.) Isoler les tuyaux qui passent dans les murs (pour éviter les variations de température) Vérifier que l'isolation est suffisante
Sol	Isoler avec du gravier ou du sable (à arroser régulièrement en été) Si l'humidité est trop importante : drainage du terrain, enduit anti-humidité à appliquer sur le sol
Plafond	Isoler avec de la laine de verre ou du polystyrène Construire une voûte si on le souhaite

## Quelle forme ?



Il n'existe pas de forme standard pour l'aménagement d'une cave à vin enterrée, car nombreuses sont les dispositions possibles.

Habituellement, la cave enterrée étant située sous la maison, elle s'étend sur un espace carré ou rectangulaire. Pour des raisons esthétiques, certaines sont disposées en rond ou en ovale. Tout dépend là encore de vos goûts et de votre budget. En outre, vous avez le choix entre aménager une pièce existante ou créer totalement votre cave à vin. Dans le premier cas, il vous faudra conserver la forme originelle de la cave, puis la redessiner pour la rendre plus esthétique, chaleureuse ou luxueuse.

Il existe toutefois des astuces pour offrir un nouvel aspect à votre cave enterrée. Vous pouvez notamment monter des cloisons afin de découper l'espace, ce qui permet de créer plusieurs pièces ou de donner n'importe quelle forme à votre cave. Sinon, vous pouvez aussi créer une voûte au plafond, en maçonnerie ou bien en bois.

## Quels matériaux ?

La cave à vin enterrée peut être naturelle ou bien créée de toutes pièces, sous une habitation par exemple. Pour les grands amateurs de vin, il n'y a rien de mieux pour faire vieillir ses grands crus !

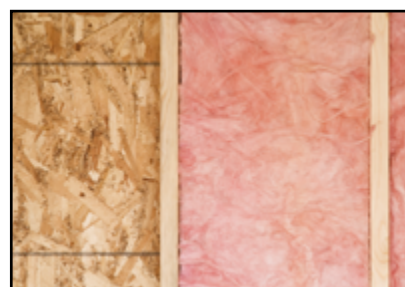
Une cave à vin enterrée faite de pierre, de terre battue ou de craie est une très bonne idée pour servir plus tard des vins arrivés à leur apogée dans les meilleures conditions.



D'autre part, le sable est souvent employé pour la composition du sol, mais le gravier convient aussi très bien, car il possède une bonne isolation. Pour les murs, les briques et le lait de chaux peuvent être employés. Enfin, des casiers en bois ou en fer, voire en polystyrène servent généralement au rangement des bouteilles. Ces matériaux permettent de plus de réguler le taux d'humidité de la cave, sa température, l'obscurité, le repos (le vin qui vieillit supporte mal les vibrations) et l'air ambiant. D'autres matériaux plus récents, pratiques et fiables, permettent d'obtenir les mêmes résultats, avec un budget souvent moins élevé et sans trahir l'esthétique des lieux. On peut notamment citer l'enduit anti-humidité en polyuréthane pour le sol, les enduits hydrofuges et les injections de résine pour les murs, et le polystyrène pour le plafond.

## L'isolation

L'isolation est le moyen le plus efficace pour réguler la température et l'humidité d'une cave à vin.



## Matériaux

L'isolation d'une cave à vin est nécessaire au niveau des murs, du sol et même du plafond, afin d'éviter que les parois et l'air ambiant ne soient trop froids ou trop chauds, trop humides ou pas assez. Pour ce faire, plusieurs systèmes peuvent être mis en place, ils sont présentés dans le tableau ci-dessous.

	Isolation de la cave à vin	Moyens
Murs	Isoler les tuyaux (parfois chauds) qui passent dans les murs pour éviter que cela ne réchauffe la cave à vin	Gaine isolante
	Isoler la cave de la chaudière si elle est à proximité	Cloison
	Isoler les murs s'ils sont trop humides	Isolant naturel, injection de résine, cuvelage, enduit hydrofuge
Sol	Isoler le sol qui peut être trop humide	Sable, gravier, enduit anti-humidité, drainage (évacuation de l'eau)
Plafond	Isoler le plafond, proche des pièces chaudes de la maison	Polystyrène extrudé Isolants naturels : liège, bois ou chanvre

## Exceptions



L'isolation d'une cave à vin enterrée n'est pas nécessaire si cette dernière réunit déjà les conditions optimales de température et d'humidité pour le vin.

Certaines caves à vin naturelles ont d'emblée toutes ces caractéristiques, comme la plupart des caves de craie, par exemple.

Pour savoir si votre cave a besoin d'une isolation, il est indispensable de mesurer le taux d'humidité à l'aide d'un hygromètre : il doit se situer entre 50 % et 80 %.

Vous devez également mesurer la température à l'aide d'un thermomètre (à deux reprises : une fois à la saison chaude et une fois à la saison froide) : idéalement, elle doit être de 12 °C (entre 10 °C et 14 °C).

**Bon à savoir :** certains thermomètres-hygromètres digitaux peuvent enregistrer les températures ou taux d'humidité maximum et minimum.

## Le climatiseur

Le climatiseur de cave à vin est un outil indispensable si vous souhaitez maîtriser la température, le taux d'humidité et l'aération.

### Plusieurs fonctions

Le climatiseur permet de transformer une cave basique en une pièce idéale pour le vieillissement des vins. Il assure différentes fonctions :

- ▶ aération de la cave, renouvellement de l'air ;
- ▶ stabilisation de la température entre 10 °C et 14 °C ;
- ▶ stabilisation du taux d'humidité entre 50 % et 80 %.



L'utilisation du climatiseur est de plus aisée : il est muni d'un interrupteur On/Off et d'un régulateur digital de température à régler soi-même selon les conseils du fabricant.

## Installation



Habituellement, les différents modèles de climatiseurs de cave à vin proposés par les fabricants sont assez simples à poser. La plupart sont encastrables : ils s'installent dans l'un des murs de la cave, et de l'autre côté, donnent sur une grande pièce ventilée. Le prix d'un climatiseur est très variable, car il dépend de sa capacité, qui s'exprime en m<sup>3</sup>. Pour un modèle de 30 m<sup>3</sup>, prévoyez un budget d'environ 2 000 € à 3 000 €. Veillez néanmoins à ce qu'il ne soit pas doté d'une lumière trop importante, ce qui est mauvais pour le vin. Préférez un modèle équipé d'une petite veilleuse peu intense.

## L'hygrométrie

Pour un amateur de vin ou un collectionneur, il est important de conserver ses bouteilles dans des conditions optimales afin de les mener progressivement jusqu'à leur apogée. Comme la température, l'air, le repos et l'obscurité, l'humidité est une de ces conditions : on parle de l'hygrométrie de la cave à vin.



### Entre 50 % et 80 %

L'hygrométrie (ou taux d'humidité) idéale dans une cave à vin se situe entre 50 % et 80 %. Au-delà, des moisissures risquent d'apparaître et d'altérer les étiquettes des bouteilles ainsi que les bouchons de liège, terrain propice au développement des bactéries.

À contrario, si l'humidité est insuffisante, les bouchons peuvent se dessécher : en se rétractant, ils laissent passer l'air dans le vin, qui s'oxyde et devient imbuvable ou prend le goût du bouchon.

### Mauvaise hygrométrie : que faire ?



Il existe plusieurs solutions permettant de réguler l'hygrométrie d'une cave à vin. S'agissant du sol, il est possible d'appliquer ou un enduit hydrofuge (contre l'humidité), ou un gravier hydro-rétenant, ou encore du sable (pour absorber l'humidité).

Il en est de même pour les murs : les enduits hydrofuges sont efficaces. Sinon, il est aussi recommandé d'injecter de la résine ou de réaliser un cuvelage. Enfin, la pose d'isolants naturels est également une solution.

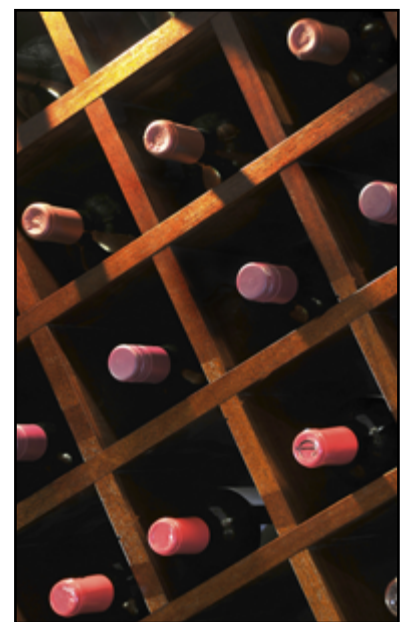
Pour purifier l'air ambiant, un climatiseur de cave à vin est alors tout indiqué, puisqu'il permet de réguler la température et l'humidité.

### Les casiers

Aménager sa cave à vin est devenu assez simple grâce aux différentes solutions de rangement qui ont été développées depuis plusieurs années comme l'étagère de cave à vin ou le casier à bouteilles.

### Un rangement modulable et esthétique

Les casiers sont très pratiques puisqu'ils permettent de ranger vos bouteilles de manière à les retrouver rapidement ; c'est d'autant plus important quand la cave à vin recèle de très nombreux crus.



Les vins peuvent ainsi être classés par appellation (provenance géographique : Bordeaux, Bourgogne, Champagne, vin de Loire, Beaujolais, etc.), par format de bouteilles (classiques, magnums, etc.), mais aussi par étape de vieillissement (on peut ranger ensemble des vins bientôt arrivés à leur apogée et d'autres qui doivent encore rester en cave durant 5 ans, 10 ans, 30 ans, etc.). En outre, ce type de rangements existent en une large gamme de formats, présentés dans le tableau ci-dessous.

#### Casiers à bouteilles : des présentations différentes

Types de casiers	Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
<b>Étagères</b>	Étagères en bois ou métalliques avec des espaces (casiers) pour le stockage des bouteilles	Le coût de stockage le plus faible à la bouteille Peut être très esthétique : modèles de casiers avec séparation intérieure en forme de croix Permet de stocker quatre types de vins dans un même casier Permet de stocker tous les types de bouteilles (dimensions)	Pas toujours esthétique Peut prendre beaucoup de place
<b>Commode</b>	Meuble à plusieurs colonnes prévoyant des espaces pour stocker des caisses en bois	Permet de stocker des bouteilles de différentes formes et de divers formats et tailles Importante capacité de stockage sur peu de place Très esthétique N'abîme pas les étiquettes des bouteilles Le bois ne se détériore pas (dans des conditions d'humidité classiques)	Superposition des bouteilles Rangement non individuel
<b>Petits range-bouteilles</b>	Meuble en bois, métallique ou en polystyrène, avec des rangements individuels pour plusieurs bouteilles	Facile à installer et économique Idéal pour le stockage des bouteilles uniques Compatible avec les grands formats (magnums) Très modulable : possibilité d'ajouter d'autres modules à côté, au-dessus, etc.	Peu esthétique

## Achat



On trouve toutes sortes de prix pour les casiers à vin, car ils dépendent avant tout du modèle choisi : étagères, commode, modules individuels.

À titre indicatif, il faut compter au moins 20 € pour un module en bois de trente bouteilles environ, tandis que les étagères sont plus coûteuses : environ 250 € pour un modèle métallique de cent bouteilles, et 350 € pour une étagère en bois de trois cents bouteilles.

La commode en bois massif est le rangement le plus cher : comptez environ 600 € à 1 000 € pour trois cents bouteilles.

## La décoration

L'aménagement et la décoration sont essentiels dans l'agencement d'une cave à vin. On utilise pour cela divers matériaux et outils comme le casier de cave à vin.

### Comme une cave naturelle

Chacun aménage sa cave à vin comme bon lui semble, au gré de ses envies et de ses goûts. Mais il semble que la tendance soit au « naturel ».

En effet, les amateurs de vin choisissent habituellement une décoration qui reflète les valeurs de l'œnologie : l'authenticité, la terre, mais aussi le luxe et le côté atemporel.



Aussi, choisira-t-on davantage du sable, du gravier, des pavages anciens ou bien des dalles de pierre naturelle pour le sol, des pierres naturelles ou du bois pour les murs, et enfin du bois massif pour les rangements.

## Accessoires



Les accessoires de décoration sont indispensables pour ajouter la touche finale à votre cave à vin.

Ainsi, pour une jolie mise en scène, il ne faut pas oublier l'éclairage.

Simple suspensions, appliques ou spots intégrés dans les murs ou le sol, tout

est possible pour une ambiance tamisée qui respectera le repos de votre vin.

En parallèle, des chaises et des tables peuvent être installées afin de créer un coin dégustation et se retrouver entre amis autour d'un grand cru. Et pour finir, pourquoi ne pas ajouter quelques paniers de vendanges ou d'anciennes bouteilles correctement mises en valeur ?

## Pour aller plus loin

### Astuce

---

#### **Étiquette énergie : un nouvel affichage pour l'électroménager**

*L'étiquette de consommation d'énergie est obligatoire depuis 1992. La performance des appareils électroménagers évoluant, une nouvelle étiquette énergie est en place depuis le 20 décembre 2011.*

*L'affichage d'information énergétique est désormais uniformisé pour tous les pays de l'Union européenne. La nouvelle étiquette comprend entre sept et dix classes pour décrire la consommation énergétique (en kWh/an) de l'appareil électroménager :*

- ▶ soit de A+++ (vert) à G (rouge) ;
- ▶ soit de A+++ (vert) à D (rouge).

*De plus, l'étiquette de consommation énergétique indique, avec des pictogrammes, le volume utile ou la capacité, la puissance sonore (en dB) et la consommation d'eau. Ces informations normalisées permettent aux consommateurs de comparer les produits à données identiques.*

*Par ailleurs, la nouvelle étiquette énergie s'applique pour les appareils suivants : réfrigérateur, congélateur, cave à vin, lave-linge, lave-vaisselle, télévision. En revanche, en France, les sèche-linge et les fours bénéficient toujours de l'ancienne étiquette de consommation d'énergie.*

### Questions / réponses de pro

---

#### **Cave à vin enterrée**

*J'ai une cave à vin enterrée de 2,50 m sur 2 m, et 2,10 m de haut. Je possède aussi une petite VMC, et mes casiers sont en polystyrène avec une hygrométrie comprise entre 80 % et 85 %.*

*Mes casiers conviennent-ils pour cette cave et pour la conservation du vin (car certains compartiments sont un peu humides) ?*

 Question de Jean-Louis Boué

► Réponse de JPDom

*L'hygrométrie est un peu haute, mais l'essentiel est d'éviter les écarts de température, ainsi que le gel et surtout les grosses chaleurs. La matière des casiers est sans importance, sauf pour une cave à vin du commerce (assez onéreuse). Il est de plus très difficile dans les habitations traditionnelles – modernes ou non – de trouver un endroit parfait pour le stockage. Sauf si on a la chance d'avoir une cave naturelle, avec de la terre battue, protégée de la lumière directe et avec une bonne aération.*

---

### Combattre l'humidité dans sa cave à vin

*Je dispose d'une belle cave voûtée en sous-sol, de 25 m<sup>3</sup> environ, avec des pierres blanches. Elle est globalement bien entretenue, mais malheureusement, elle reste très humide : 94 %, ce qui est bon pour le liège des bouchons, mais peut être trop humide pour le vin !*

*Je pense que cela est dû à un manque de ventilation. Est-il dans ce cas préférable d'installer une VMC ou une VMI ? La température actuelle est de 12 °C en hiver et de 19 °C en été.*

🗨 Question de Pierrot

► Réponse d'AAAAA

*Effectivement, votre cave ne respire pas et c'est ainsi que l'humidité s'invite chez vous. Essayez de mettre en place un anti-humidificateur.*

► Réponse d'Helicae

*Dans tous les cas, il faut une entrée d'air dans votre cave. Si vous installez une VMC, alors il faudra une entrée d'air extérieure pour remplacer l'air aspiré ; et si vous installez une VMI, il faudra une sortie d'air pour l'évacuer. Avec une VMC, l'air arrive directement de l'extérieur sans être tempéré, tandis qu'avec une VMI, l'air peut être réchauffé par une résistance. Il existe aussi des détecteurs d'humidité qui se déclenchent automatiquement au-delà de 70 % d'humidité. Certains ont aussi une fonction d'échangeur à double flux, ainsi l'air extérieur entrant est réchauffé l'hiver et refroidi l'été. Attention, cela nécessite un mur donnant directement sur l'extérieur afin d'aspirer/rejeter l'air.*

► Réponse d'ERICogne

*Installer un déshumidificateur me semble être la meilleure solution.*

# V.

## L'achat et l'entretien

---

Au moment de choisir votre cave à vin, le prix entrera bien entendu en ligne de compte, mais il ne faut pas oublier que cela représente aussi un investissement durable. C'est pourquoi une vision à long terme est nécessaire pour un choix éclairé et judicieux.

Il est donc important de se poser les bonnes questions avant d'envisager tout achat :

- ▶ Combien avez-vous de bouteilles à stocker ? Quelle capacité recherchez-vous ?
- ▶ Quelles fonctions souhaitez-vous pour votre cave à vin ?
- ▶ Où allez-vous installer votre cave à vin ? Un modèle encastrable convient davantage dans une cuisine, tandis qu'une cave à vin en pose libre sera idéalement placée dans un garage.
- ▶ Quel est le style de votre habitation ? Moderne, classique, contemporain, baroque ?



## Où acheter ?



Une fois vos besoins définis, vous avez le choix entre trois grands réseaux de distribution pour l'achat de votre cave à vin : Internet, les magasins d'électroménager ou les enseignes spécialisées.

Sur Internet, l'offre est très variée (prix, modèles...), et la livraison à domicile permet de gagner en rapidité sans avoir à se déplacer. Cependant, le risque d'être déçu par un modèle acheté à distance existe et il ne faut pas le négliger.

Les magasins d'électroménager sont souvent plus faciles d'accès que les magasins spécialisés, mais aucune véritable expertise n'y est proposée. C'est pourquoi il est préférable de se tourner vers les enseignes spécialisées, qui étudieront vos besoins et vous offriront de nombreux conseils utiles tout en vous proposant une large gamme de produits. Vous pourrez également voir les modèles et les tester.

### Magasins spécialisés

Plutôt que d'acheter une cave à vin en ligne sans en connaître parfaitement le fonctionnement, les performances et les caractéristiques, il est souvent préférable de se rendre chez un fabricant ou un revendeur spécialisé.

Vous pourrez ainsi non seulement visualiser les produits et apprécier leurs dimensions, leur design, etc., mais aussi les tester et les manipuler. De plus, les vendeurs pourront vous apporter leur aide en sélectionnant plusieurs produits en fonction de vos besoins, vos attentes, le profil de votre cave, etc.



Il faut toutefois s'adresser aux bonnes personnes, puisqu'il existe deux types de magasins : les frigoristes ou magasins d'électroménager et les enseignes spécialisées. Les premiers sont des spécialistes du froid (congélateurs et réfrigérateurs) avant tout, ils vendent également des caves à vin, mais n'ont pas toujours une bonne connaissance de ce domaine.

En revanche, les seconds possèdent une véritable expertise de la cave à vin qui est le seul produit qu'ils commercialisent (parfois également des caves à cigare et celliers), ils vous conseilleront donc les meilleurs produits.

## Internet



Acheter sa cave à vin en ligne peut être un pari risqué, c'est pourquoi il est conseillé de passer par Internet seulement lorsque l'on a déjà une idée très précise du produit que l'on souhaite acheter : performances, capacité, fonctions, prix, marque, etc.

En effet, toutes les caves à vin (à prix égal) ne se valent pas : il est très utile de recevoir les conseils d'un professionnel qui peut répondre à toutes vos questions sur le fonctionnement, la puissance, le bruit, le modèle le plus adapté à vos besoins ou le moins consommateur d'énergie, etc. De plus, avec Internet, vous ne bénéficiez pas toujours d'un service après-vente.

Les amateurs de vin préfèrent souvent passer par les réseaux classiques de commercialisation (magasins) : cela permet de voir les produits, de les mesurer, de les manipuler.

## Coûts

Le prix d'une cave à vin dépend de nombreux critères, qui doivent être définis avant d'envisager tout achat. Les tarifs varient tout d'abord en fonction des usages : vieillissement, conservation, service ou plusieurs fonctions à la fois. Ensuite, les caractéristiques (procédé de fabrication du froid, type de clayettes, etc.) et le design ont aussi une incidence sur le prix.



Pour connaître les prix pratiqués par les différents fournisseurs de caves à vin, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Prix indicatifs des caves à vin

Prix selon le nombre de bouteilles		Mini-cave*	20	50	100	200	Plus de 200
Cave à vin de vieillissement		150 € à 500 €	300 € à 500 €	400 € à 1 400 €	400 € à 2 000 €	1 400 € à 2 600 €	À partir de 3 200 €
Cave à vin de conservation		150 € à 500 €	400 €	350 € à 1 300 €	400 € à 2 000 €	1 200 € à 2 500 €	À partir de 1 600 €
Cave à vin de service	1**	À partir de 100 €	150 €	400 €	500 € à 800 €	1 000 € à 1 450 €	1 500 €
	2**	N/A	300 €	650 €	650 € à 1 000 €	1 250 € à 1 650 €	2 000 €
	3**	N/A	600 €	500 € à 1 000 €	800 € à 1 300 €	1 800 € à 2 200 €	2 500 €
Cave à vin polyvalente	2**	N/A	800 € à 1 000 €	1 500 €	2 000 € à 2 500 €	2 500 € à 3 000 €	3 500 € à 4 000 €
	3**	N/A	N/A	1 500 € à 2 000 €	2 500 €	2 000 € à 3 500 €	À partir de 4 000 €

\* Six bouteilles environ – \*\* Nombre de températures.

Il faut également prendre en compte les frais de fonctionnement et d'entretien, dont la consommation d'énergie (entre 20 € et 200 € par an), le remplacement du filtre à charbon le cas échéant (de 30 € à 50 € par filtre) et l'achat de clayettes supplémentaires.

**Important :** *attention donc à la cave à vin que vous choisirez. Certaines ont une consommation électrique faible (environ 0,7 kWh/24 h) et fonctionnent sans filtre à charbon.*

## Les accessoires

Pour tout amateur de vin qui se respecte, le thermomètre est un accessoire indispensable au même titre que l'hygromètre, le filtre à charbon, le porte-étiquette, les craies ou encore les outils de gestion.

### Thermomètre

Le thermomètre d'une cave à vin se place à l'intérieur de la cuve de l'armoire à vin. Il permet de mesurer la température ambiante afin de s'assurer que les bouteilles sont conservées dans de bonnes conditions :

- ▶ Vieillessement : entre 10 °C et 14 °C.
- ▶ Conservation : entre 10 °C et 14 °C.
- ▶ Mise à température (service) : selon le type de vin entre 6 °C et 18 °C environ.

**Bon à savoir :** *certaines caves à vin étant multi-températures, il est nécessaire de placer un thermomètre différent dans chaque compartiment.*

De plus, il est possible d'acheter avec le thermomètre un système d'alarme qui se déclenche lorsque la température demandée n'est plus atteinte ou bien dépassée. La plupart des thermomètres vendus pour les caves à vin sont digitaux et permettent un réglage très précis des températures souhaitées.





Il est par ailleurs possible d'utiliser un thermomètre classique comme on en trouve dans tous les magasins à partir de 2 € environ, mais cela présente néanmoins certains inconvénients : un manque de précision et aucune compatibilité avec un système d'alarme.

Il est donc préférable d'investir dans un thermomètre digital conçu pour être fixé sur les clayettes de la cave à vin : comptez entre 40 € et 150 € selon ses fonctions complémentaires (alarme, hygromètre, etc.).

Il existe également des thermomètres pour vérifier la température des bouteilles de vin elles-mêmes : semblables à une montre, on les place autour de la bouteille ou sur le col (environ 15 €).

## Hygromètre

L'hygromètre est un outil qui sert à mesurer le taux d'humidité de l'air. Pour une cave à vin, on sait que ce taux d'humidité (ou hygrométrie) doit être compris entre 50 % et 80 %.

Les caves à vin artificielles sont habituellement réglées en usine pour que leur hygrométrie soit identique à celle des meilleures caves à vin en sous-sol. Grâce à cela, le vin peut vieillir ou être conservé dans des conditions optimales. Afin d'éviter des variations qui pourraient être fatales, l'hygromètre contrôle minutieusement ce taux d'humidité. Parfois, il est même directement intégré à la cave à vin.



On trouve des hygromètres pour environ 60 € dans le commerce. Il s'agit le plus souvent de thermomètres-hygromètres digitaux, à placer sur une clayette. Ils peuvent également être reliés à un système d'alarme qui se déclenche lorsque les seuils d'humidité sont franchis.

## Filtre à charbon

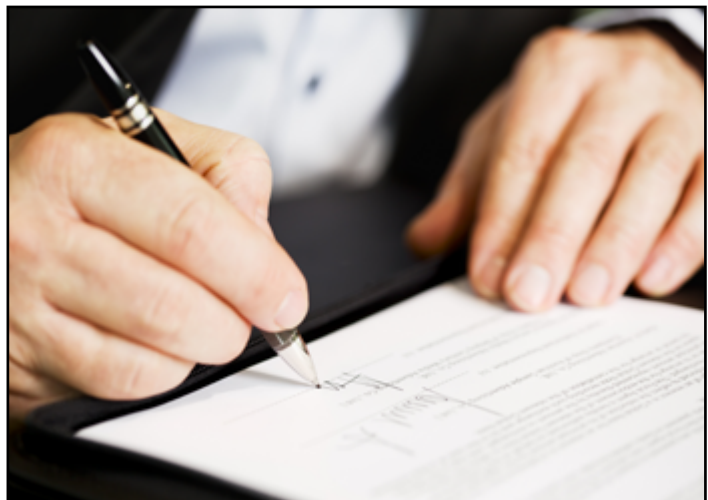
Le filtre à charbon actif est un accessoire utilisé par les fabricants de caves à vin pour assainir l'air ambiant, puisqu'il absorbe les mauvaises odeurs (ex. : humidité, odeurs de garage, cuve à fuel, etc.). Grâce à cela, le vin peut développer toutes ses qualités naturelles sur plusieurs années sans courir le risque d'être altéré. Son seul inconvénient est qu'il faut le changer régulièrement, l'idéal étant de le faire une fois par an. Comptez entre 30 € et 50 € pour une recharge.

**Bon à savoir :** *il est préférable de ne pas placer sa cave à vin dans des endroits exposés à des odeurs nauséabondes (fumées de pot d'échappement, cuve à fuel, etc.), cela risquerait d'altérer le vin.*

## L'assurance

Une cave peut être destinée au vieillissement des vins, à leur conservation ou encore à leur mise à température pour la dégustation.

Dans tous les cas, elle abrite bien souvent de très belles bouteilles. Il est donc important d'avoir recours à une assurance en cas de dysfonctionnement.



## Pensez à assurer votre vin

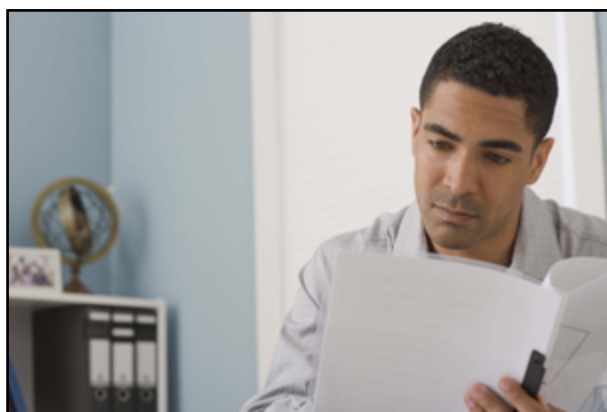
Une assurance est indispensable pour les amateurs de vin et les collectionneurs. Il est donc recommandé d'assurer vos bouteilles si elles ont une valeur importante.

Vous pouvez ainsi couvrir, pour le montant de votre choix et contre les événements que vous souhaitez, vos bouteilles, votre cave à vin artificielle, votre matériel, etc.

Si vous ne l'avez pas encore fait, il suffit de contacter votre compagnie d'assurance et de faire ajouter un avenant à votre contrat d'assurance habitation.

## Cave à vin : quelles garanties ?

Lorsque vous achetez une cave à vin, prenez le temps de vérifier que le fabricant assure tous les dommages dont il est responsable. En effet, un fabricant fiable doit garantir à ses clients un dédommagement en cas de dysfonctionnement avéré de la cave à vin ayant entraîné des pertes de vin ou bien des dommages irréversibles (par exemple : problèmes de température ou de taux d'humidité).



Dans ce cas, le fabricant peut mandater un expert à votre domicile afin de déterminer l'origine du dysfonctionnement. Si le problème émane bien de la cave à vin, le fabricant procédera en principe à votre indemnisation.

## L'entretien

Il n'y a pas de règle à proprement parler concernant l'entretien d'une cave à vin artificielle.

Cependant, si l'on veut être sûr, pendant de nombreuses années, de conserver son vin dans les meilleures conditions, il est nécessaire d'en prendre soin.

## Quelques gestes pour l'entretien

Certains gestes doivent être pratiqués de manière régulière afin de conserver une cave à vin optimale.

**Bon à savoir :** *l'entretien n'est pas préjudiciable pour les bouteilles s'il ne dure pas trop longtemps. Attention tout de même à ce que la température extérieure ne soit pas excessivement chaude (chauffage, etc.) ou froide.*

Ainsi, chaque semaine, il est conseillé de bien dépoussiérer votre équipement en passant un chiffon humide sur l'extérieur. Ensuite, un nettoyage complet doit être réalisé chaque année :

- ▶ Débranchez et videz la cave à vin : enlevez bouteilles, clayettes, thermomètres, hygromètres, porte-étiquettes, etc.
- ▶ Nettoyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'une éponge et d'un mélange doux d'eau et de savon neutre, puis rincez à l'eau tiède.
- ▶ Lavez la grille d'aération (condenseur), puis rincez à l'eau tiède.
- ▶ Changez le filtre à charbon (si la cave à vin en est équipée).



## Coût

Globalement, l'entretien d'une cave à vin ne coûte pas très cher. Les seuls frais éventuels à prévoir sont le remplacement du filtre à charbon actif, entre 30 € et 50 €, ainsi que le changement du système de ré-humidification s'il ne fonctionne plus.



## Pour aller plus loin

### Astuce

---

#### **Le climatiseur de cave à vin**

*Une cave permet à votre vin de se bonifier avec le temps, mais pour cela, elle doit requérir des conditions thermiques idéales.*

*Utiliser un climatiseur peut alors vous aider à contribuer à la pérennité de votre vin.*

*Idéalement, la température d'une cave à vin doit se trouver entre 8 °C et 18 °C. Pour être sûr de garder ces températures, votre climatiseur de cave diffusera un air froid à une température que vous aurez préalablement réglée grâce au thermostat intégré.*

*Si, durant l'hiver, la température descend en dessous de 8 °C, vous pourrez l'équiper d'un chauffage d'appoint ou d'un climatiseur réversible.*

*Muni d'une ventilation qui brasse l'air du sol au plafond et d'une turbine silencieuse, vous ne serez pas gêné par le bruit. Le climatiseur est de plus de petite taille, ce qui permet de ne pas encombrer votre cave.*

*Votre climatiseur peut également réduire l'excès d'humidité présent dans votre cave à vin, puis l'évacuer grâce à des gaines reliées à l'extérieur.*

*Si, à l'inverse votre cave ne requiert pas le degré d'humidité suffisant à la conservation de vos bouteilles de vin, un apport d'humidité peut se faire, toujours à l'aide de gaines*

*Par ailleurs, un climatiseur de cave à vin peut disposer de différentes options :*

- ▶ *un cadre en bois pour faciliter la pose ;*
- ▶ *une veilleuse ;*
- ▶ *un ventilateur pleine puissance pour que votre cave atteigne rapidement la température souhaitée ;*
- ▶ *un filtre à poussière ;*
- ▶ *une fonction chauffage ;*
- ▶ *un renouvellement de l'air tout en maintenant votre cave à température.*

## Questions / réponses de pro

---

### Cave à vin pleine d'eau

*La partie basse de ma cave à vin se remplit d'eau, comment puis-je y remédier ?*

 Question de Léon

► Réponse de Marjo

*Cela n'est pas très grave, mais peut être inconfortable pour vous. Commencez par vérifier l'état du filtre à charbon actif : il doit être changé tous les ans et coûte environ 50 €, et vérifiez également que la bouche d'aération n'est pas obstruée. Pour évacuer l'eau, il est conseillé d'éponger ou bien d'incliner délicatement l'appareil vers l'avant après en avoir ouvert la porte.*

---

### Température élevée dans une cave à vin

*J'ai acheté il y a quatre ans une cave à vin d'une capacité de 54 bouteilles. Il y a quelques semaines, elle a commencé à faire un bruit anormal, puis petit à petit, la température a augmenté, passant de 13 °C à 21 °C en quelques jours. Que se passe-t-il ? Dois-je changer ma cave à vin ou est-ce que ce dysfonctionnement peut être réparé à moindres frais ?*

 Question de Mathieu

► Réponse de Cavissima

*Nous sommes vraisemblablement en face d'une panne de compresseur. Je vous recommande de mettre vos vins à l'abri et de consulter votre vendeur. Je vous conseille aussi de prendre une grande marque, spécialisée dans ce genre d'appareils.*

---

### Bruit dans une cave à vin

*Pourquoi est-ce que j'entends ma cave à vin souffler de temps en temps ?*

 Question de Nicolas4

► Réponse de Marjo

*Ce bruit est dû à la ventilation et à l'aération de votre appareil. Cela est nécessaire pour garantir le stockage du vin dans de bonnes conditions.*

*Certains appareils sont moins bruyants, car ils ne sont pas équipés d'un ventilateur.*

# Index des questions et des astuces

---

I. Le fonctionnement	12
Tout pour mes bouteilles dans la cuisine !	30
Problème de température dans une cave	31
Sens d'ouverture d'une porte de cave à vin	31
Cave à vin et filtre à charbon	31
II. Les types de caves à vin	32
Des accessoires malins pour mes bouteilles	47
Clayettes en bois ou en acier ?	48
Rangements en terre cuite et en polypropylène	48
III. L'installation	49
Une porte isolante et climatisante pour sa cave à vin	60
Cave à vin silencieuse	60
Mauvaises odeurs dans ma cave à vin	60
Étiquettes des bouteilles	61
IV. La construction d'une cave à vin enterrée	62
Étiquette énergie : un nouvel affichage pour l'électroménager	72
Cave à vin enterrée	72
Combattre l'humidité dans sa cave à vin	73
V. L'achat et l'entretien	74
Le climatiseur de cave à vin	83
Cave à vin pleine d'eau	84
Température élevée dans une cave à vin	84
Bruit dans une cave à vin	84

# Les professionnels et experts cités dans cet ouvrage

---

Nos sites permettent aux professionnels et spécialistes de publier et partager leur savoir-faire (réponses aux questions des internautes, astuces, articles...). Une sélection de leurs meilleures contributions a été incluse dans cet ouvrage.

Tous les jours, de nouveaux professionnels s'inscrivent et publient sur nos sites. Faites appel à eux : ces pros savent de quoi ils parlent !

## Helicae – Membre pro

Entreprise de distribution de produits de ventilation innovants pour l'amélioration du confort des maisons : aérateur solaire, VMR double flux pour contrôler et filtrer l'air entrant tout en récupérant l'énergie de l'air sortant.

Départements d'intervention : France  
Adresse : 39 rue de l'Éraudière, 44 300 Nantes  
Téléphone fixe : 02 51 86 20 91  
Téléphone mobile : 06 33 10 09 17

## ERICogne – Membre pro

Aide à la réalisation de votre projet ou bien à la recherche d'idées en adéquation avec vos besoins : solaire photovoltaïque, alarme, automatisme, domotique, contrôle d'accès et électricité générale.

Départements d'intervention : 36  
Adresse : 56 bis allée de La Rochefoucauld, 36 000 Châteauroux  
Téléphone fixe : 02 54 22 06 89  
Téléphone mobile : 06 31 08 44 02

## L'Atelier du Vigneron – Membre pro

Solutions d'aménagement de caves à vin : modélisation du projet, étude technique, travaux d'isolation, installation du climatiseur, fourniture et installation de solutions de rangement, sécurisation des accès, gestion de la cave, entretien.

Départements d'intervention : 14 | 45 | 60 | 75 | 76 | 77 | 78 | 89 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95

Adresse : 5 boulevard des Nations-Unies, 92 190 Meudon

Téléphone fixe : 01 49 66 94 37

Téléphone mobile : 06 63 20 85 24

# Trouver des professionnels près de chez vous

---

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous mettre en relation avec un ou plusieurs professionnels près de chez vous. Ils vous établiront **gratuitement** un devis :

Trouver des professionnels

<http://cave-a-vin.ooreka.fr/devis/devis-cave-a-vin>



**FIN**