



Restauration-Gastronomie / Gastronomie - 201//0 14:4

Noël 2015 : dis-moi ce que tu bois, je te dirai quelle cave à vin te convient

(Relaxnews) - À l'heure où l'oenologie se démocratise, bon nombre d'amateurs devraient recevoir quelques bouteilles de qualité à Noël. Or, pour bien conserver ses crus, faut-il encore trouver la bonne cave à vin. Explications et conseils auprès de Richard Guillorel, PDG de Climadiff, une marque spécialisée dans ces produits.

"Le savoir-faire demeure très spécifique et doit respecter 5 règles d'or : température constante, air sain et sans odeur, absence de vibration, obscurité protectrice ou traitement anti UV efficace et taux d'humidité adapté", précise Richard Guillorel.

Pour l'amateur éclairé

Cave de vieillissement, Gamme Prestige, VIP 265 p, La Sommelière

Les oenophiles qui ont déjà déniché des pépites lors de leurs visites aux domaines ou pendant les Foires aux vins auront besoin de cette capacité de 265 bouteilles pour garder à l'abri leurs flacons. L'appareil est mono-température (entre 10 et 14°C) pour assurer un bon vieillissement et est équipé d'un système anti-vibrations. La cave à vins dispose de cinq clayettes pour organiser la collection. Les utilisateurs peuvent régler l'hygrométrie (l'humidité de l'air), entre 50% et 80%.

Prix : 1.799 euros

Pour le fan de design

Cave de service, AV7X, Avintage

Les amateurs de vin qui jonglent entre leur passion pour le vin et la cuisine auront forcément envie d'insérer leur cave dans leur pièce préférée. Avintage a conçu une cave de service encastrable, pouvant contenir sept flacons. Six clayettes en acier semi-coulissantes permettent de répartir les bouteilles à son gré. L'appareil est équipé d'un affichage électronique.

Prix : 500 euros

Pour le débutant

Cave de conservation, CVV142, Climadiff

Celles et ceux qui démarrent une collection, et ont des ambitions, peuvent piocher dans la gamme des caves de conservation pour préserver leurs nectars. À eux de choisir la température idéale, qui se situe entre 5° et 18°C pour cette cave Climadiff de 142 bouteilles. La porte vitrée est traitée anti-UV pour éviter que la lumière n'altère le vin. La cave mesure un peu plus de 1 mètre de haut, lui permettant d'être installé un peu partout.

Prix : 1.049 euros

Pour l'indécis





Cave multi-températures, Liebherr, Vinidor WTPES 5972

Les oenophiles, dont le coeur balance entre le rouge, le blanc et le rosé, et qui ne veulent pas non plus faire l'impasse sur les bulles, ont tout intérêt à opter pour une cave multi-températures. Ce genre d'appareil permet de répartir divers niveaux de froid pour convenir au mieux à chacune des couleurs. Les amateurs peuvent ranger jusqu'à 155 bouteilles, réparties dans deux zones réglables, indépendamment de 5° à 20°C. Le niveau sonore n'est que de 38db. La cave à vin pourra s'installer facilement dans un séjour ou une cuisine, grâce à son élégance et son éclairage LED.

Prix : 5.235 euros

Pour l'écolo

Cave à vin de service ou de vieillissement de la gamme Pure, Eurocave

La marque a développé une gamme spécialement respectueuse de l'environnement. Tous ses appareils sont classés A+ et consomment jusqu'à 64% d'énergie en moins qu'une cave classique. Un choix qui s'adapte aussi au budget puisque la collection comprend aussi bien des caves de service que des caves de vieillissement, d'une capacité allant de 74 à 234 bouteilles. Des modèles "3 températures" existent également.

Prix : à partir de 2.445 euros

Pour l'oenophile qui dispose de peu de place

Cave à vin de service, Tête à Tête, Eurocave

Les propriétaires et locataires qui n'ont que très peu de place à accorder à leur cave à vin sauront positionner celle-ci où ils veulent : en bout de canapé, dans un coin, dans l'entrée... Design, elle est aussi astucieuse puisqu'elle réussit à conserver jusqu'à 12 bouteilles. Il y a aussi de la place pour garder les flacons déjà ouverts, à consommer dans les dix jours. L'écran tactile permet de gérer les zones multi-températures.

Prix : 1.459 euros

