

Protéger une bouteille de vin de ses ennemis

Vous pouvez garder du vin n'importe où dans la maison ou l'appartement à condition que le vin soit protégé de :

- Température (trop chaud ou trop froid)
- Vibration
- Lumière
- Humidité (trop ou pas assez)
- Pas de circulation d'air

Chacun de ces 5 ennemis peut tuer le vin ou l'empêcher de développer ses caractères. Garder le vin est un facteur essentiel pour amener le vin à son optimum. Avec le temps, le vin va offrir des arômes et des saveurs spécifiques. Le processus fonctionne uniquement si le vin est gardé dans des conditions parfaites. Une bouteille de vin doit être protégée de ses ennemis :

- Température: La température idéale pour garder du vin est entre 10 et 14°C. Le vin a besoin d'une température constante toute l'année pour se développer. Un écart de température trop important tue le vin. Le réfrigérateur n'est pas un endroit adapté pour garder le vin car les vibrations vont le détériorer.
- Vibrations Les vibrations endommagent irrémédiablement certains composants du vin. Il y a plus de 1 000 composants dans le vin ! De nombreuses perturbations peuvent générer suffisamment de vibrations pour altérer le vin :
 - métro / route, rue
 - machine à laver, sécher, linge et vaisselle / réfrigérateur
 - / et en général tout appareil électrique susceptible de générer des vibrations
 - sol / plancher spécialement lorsqu'il est très conducteur et que les bouteilles reposent sur le solSi le vin est perturbé régulièrement, c'est à dire chaque jour pendant quelques heures, quelques composants du vin vont être modifiés, vont altérer le caractère du vin et ainsi il ne pourra jamais arriver à maturation. Les caves à vin (armoires à vin) de qualité sont fournies avec un système anti-vibration.
- Lumière Les ultra violets du soleil peuvent détruire les tannins et donc tuer le vin. Les bouteilles de vin ont besoin d'être à l'abri de la lumière, dans un endroit sombre tel qu'une cave naturelle, un placard ou une armoire à vin. Les armoires à vin empêchent les UV de pénétrer grâce à un filtre sur l'ouverture. Les bouteilles de vin ne reçoivent aucun UV et peuvent donc se développer pendant longtemps.
- Humidité Le vin a besoin pour se développer d'une hygrométrie comprise entre 70 et 80%. L'hygrométrie est le niveau d'humidité, le pourcentage d'eau dans l'air. Si la pièce est trop ou pas assez humide, le développement du vin est stoppé ou freiné. Si la pièce est trop sèche: La pièce est trop sèche lorsque l'hygrométrie est en dessous de 70%. Le bouchon s'assèche. L'alcool contenu dans le vin attaque le bouchon. Il devient de plus en plus petit. A tel point que l'air présent dans la pièce peut s'infiltrer dans la bouteille et altérer le vin. Le vin peut également s'évaporer de la bouteille. Si la pièce est trop humide: La pièce est trop humide lorsque l'hygrométrie est au dessus de 80%. L'humidité endommage le bouchon. Le goût du bouchon va se transmettre au vin. L'humidité attaque également l'étiquette de la bouteille. Si le vin est gardé pendant plusieurs mois dans une pièce trop humide, il sera définitivement corrompu. Une armoire à vin maintient un niveau d'hygrométrie constant toute l'année.
- Pas de circulation d'air Les moisissures et bactéries peuvent se développer sur le bouchon si l'air ne circule pas assez et n'est pas renouvelé. Le bouchon est endommagé et ainsi le vin perd son intégrité. Les armoires à vin fonctionnent de deux façons différentes pour garder une circulation d'air constante. Certaines disposent d'un circuit fermé. D'autres prennent l'air de la pièce et le rejette après circulation. Les filtres permettent d'assurer la qualité de l'air. Ils sont généralement en charbon actif et doivent être changés régulièrement.

Au sujet de l'auteur

Le [Guide des Vins de France](#) est un site complet sur la vinification, les régions, les terroirs. Jouez au jeu du vigneron et testez vos connaissances.

[Wine cooler](#) selection