

KATE TOPLESS

LE NOUVEL

ANNUS

HORRIBILIS



LA REVANCHE DE CARLA

Les erreurs de Valérie Trierweiler font le bonheur de l'ex-première dame





NOS ENSEIGNANTS À L'ÉCOLE DE LA HAIN

Paroles de profs sur la défaite de l'école de la Républie



LES CAVES SE REBIFFENT

Avec plus de 120 000 pièces vendues par an, en France, ces caves de salon ont la cote. "VSD" vous aide à trouver celle qui vous correspond le mieux.

PAR CHRISTINE ROBALO



Le choix de VSD

Oxygen, d'Artevino

Créée en 1996, l'entreprise Artevino s'est imposée sur le marché grâce à des produits performants conçus et fabriqués en France. Cette cave de vieillissement de la gamme Oxygen intègre l'utilisation du gaz R600a, le gaz le moins nocif pour l'atmosphère. Son évaporateur et son compresseur nouvelle génération lui permettent d'économiser jusqu'à 67 % d'énergie par rapport à une cave traditionnelle. Côté conservation, la température reste stable grâce à une double régulation chaud/froid, tandis qu'une bonne circulation de l'air est garantie grâce à une pompe thermodynamique. De plus, sa porte, pleine ou vitrée anti-UV à fort pouvoir filtrant, offre une obscurité parfaite à vos bouteilles. Pour 98 bouteilles. À partir de 1099 € artevino.fr

 Économie d'énergie, clayettes universelles, fabrication française.

Un seul coloris dans la gamme.



Pure, d'Eurocave

Dédiée au vieillissement du vin, la gamme Pure intègre la double régulation chaud/froid et un taux d'hygrométrie stable. Le niveau sonore se révèle des plus faibles. L'accès aux bouteilles est simplifié grâce aux clayettes coulissantes. Pour 204 bouteilles. 3 829 €. eurocave.fr

 Classe énergétique A+, porte pleine.

Le prix.



Avintage DV315, de Climadiff

Cave de service et de conservation multitempérature. Grâce à sa capacité, vous pouvez préparer certains vins pour la dégustation, tout en plaçant les autres dans les meilleures conditions de garde, à un étage différent. Pour 265 bouteilles. 3129 € ma-cave-a-vin.fr

Commandes à affichage digital à l'extérieur.

Pas de petit format



JC-298G, d'Haier

Cette cave de vieillissement à court terme se glisse facilement dans votre cuisine. Munie d'une porte en verre, elle est aussi totalement modulable grâce à ses cinq clayettes en bois dont une de présentation, inclinée. Pour 120 bouteilles. 749 €. haier.com

Son prix.

 Le géant chinois manque encore de notoriété.

ACI-DOM360 Vision, de Dometic

Cette cave multiusage permet de régler des températures différentes dans deux zones : une pour la conservation, l'autre pour le service. Cette version est équipée d'une porte vitrée fumée traitée anti-UV. Pour 128 bouteilles. 1299 €. ma-cave-a-vin.fr

 Design sympa et clayettes modulables et coulissantes.

😊 Gourmande en énergie.



L'avis de l'expert

"PRÉFÉREZ LES ARMOIRES À PORTE PLEINE"

PAR PHILIPPE RODRIGUEZ, GÉRANT DU SITE EXPERT MA-CAVE-A-VIN.FR

n trouve plusieurs types de caves à vin, dont les prix varient de 750 à 35 000 euros. Aussi, l'important est de bien définir ses besoins. Si, en vrai passionné, vous voulez garder vos vins longtemps, choisissez une cave de vieillissement.

Semblable à une cave naturelle, elle garde une température entre 10 et 14°C (l'idéal étant 12°C) et une hygrométrie constante de 50 à 80 %. Préférez les armoires à porte pleine : les portes vitrées peuvent laisser passer les UV qui accélèrent le proces-

sus d'oxydoréduction du vin, causant un vieillissement prématuré. Si vous ne cherchez qu'à conserver, à bonne température, les vins que vous boirez rapidement, optez pour une cave de service. Plus sophistiquée, la cave multiusage comporte

plusieurs compartiments, dont la température est gérée par des thermostats autonomes : une partie haute pour le vieillissement, une partie centrale pour la conservation et une partie basse pour le rafraîchissement des bouteilles.