

- [ACTU & ECO \(HTTPS://WWW.BOURSORAMA.COM/ACTUALITE-ECONOMIQUE/\)](https://www.boursorama.com/actualite-economique/) [BOURSE \(HTTPS://WWW.BOURSORAMA.COM/BOURSE/\)](https://www.boursorama.com/bourse/)

[PATRIMOINE \(HTTPS://WWW.BOURSORAMA.COM/PATRIMOINE/\)](https://www.boursorama.com/patrimoine/) [VIDÉOS \(HTTPS://WWW.BOURSORAMA.COM/VIDEOS/\)](https://www.boursorama.com/videos/)

[LIFESTYLE \(HTTPS://LIFESTYLE.BOURSORAMA.COM/\)](https://lifestyle.boursorama.com/)

[BOURSORAMA BANQUE \(HTTPS://WWW.BOURSORAMA-BANQUE.COM/?ORIGINE=2403\)](https://www.boursorama-banque.com/?origine=2403)



Boursorama
— LIFESTYLE —
(<https://lifestyle.boursorama.com/>)



[CONSO \(HTTPS://LIFESTYLE.BOURSORAMA.COM/CONSO/\)](https://lifestyle.boursorama.com/conso/)

4 astuces pour installer sa cave à vin

LE PARTICULIER - IL Y A 3 SEMAINES



Les Caves à vin sont le rêve de beaucoup de Français.

Aménager sa maison pour y être bien et tout avoir à portée de main est au goût du jour. Les caves à vin deviennent le rêve de beaucoup de particuliers. Pouvoir choisir ses bouteilles, les laisser vieillir pour les déguster le jour J entre amis ou en famille, c'est possible à condition de respecter quelques règles d'or.

Choisir son espace

Une [cave à vin \(https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/4-questions-a-se-poser-pour-bien-choisir-sa-cave-a-vin/\)](https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/4-questions-a-se-poser-pour-bien-choisir-sa-cave-a-vin/) ne peut pas s'installer n'importe où. L'idéal est de choisir un endroit en sous-sol où vos bouteilles seront à l'abri et se conserveront dans de bonnes conditions. Vous pouvez aussi opter pour un garage ou une pièce isolée, mais il y a des règles à connaître et à respecter. Tout d'abord, il ne doit pas y avoir d'odeur. Donc, si vous choisissez votre garage, pas question d'y bricoler dans des odeurs d'essence. Veillez aussi à ce que votre future [cave \(https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/comment-conserver-son-vin-quand-on-na-pas-de-cave/\)](https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/comment-conserver-son-vin-quand-on-na-pas-de-cave/) soit à l'abri des vibrations et optez pour un endroit obscur. La lumière est l'ennemie du vin dont elle favorise l'oxydation.

Des outils pour réguler la température et le taux d'humidité

Si la température de dégustation d'un vin varie selon sa nature, tous les vins vieillissent à même température. Le chiffre idéal est de 12°C, que ce soit pour le [Champagne \(https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/dans-le-secret-des-maisons-de-champagne/\)](https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/dans-le-secret-des-maisons-de-champagne/), le rouge, le rosé et le blanc. Cette température doit rester stable, les écarts entre chaud et froid pourraient faire des ravages sur vos vins.

Outre l'indispensable thermomètre, il peut être judicieux d'investir dans un climatiseur conçu pour votre cave. Il vous permettra de créer les conditions idéales pour conserver votre vin dans une classique cave, un cellier ou même un garage. Un climatiseur possède trois avantages : il stabilise la température, permet le renouvellement d'air et maintient le taux d'humidité entre 50 % et 80%. Pour un petit espace, vous opterez pour le climatiseur monobloc. Quant au climatiseur split, il est plus onéreux mais idéal pour une grande cave. Il est aussi plus silencieux que le monobloc, ce qui est un avantage à prendre en compte.

Un aménagement adapté

Pour ne pas vous perdre dans votre organisation, pensez à tenir un registre et à organiser votre rangement. Placez à l'entrée de votre cave les [vins à consommer rapidement \(https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/comment-se-constituer-une-cave-a-vin/\)](https://lifestyle.boursorama.com/vin-gastronomie/comment-se-constituer-une-cave-a-vin/) et laissez au fond les crus qui méritent de vieillir.

Côté matériaux, le bois est employé depuis des siècles dans l'aménagement des caves à vin. De par sa noblesse, il est l'allié de vos nectars et est bénéfique pour leur conservation. Le cyprès, l'acajou ou le noyer sont des essences recommandées par les experts. Toutefois, depuis quelques années, l'acier inoxydable a fait son apparition dans les espaces dégustation, aussi bien chez les producteurs que chez les particuliers.

Côté éclairage, la lumière directe est néfaste pour la bonne conservation de votre vin. Le choix d'une lumière incandescente plutôt que fluorescente est donc conseillée. Quant à la présentation de vos bouteilles, il existe de nombreuses solutions. En consultant un expert comme « ma cave à vin », vous aurez le choix entre des supports muraux, des casiers à poser, des présentoirs en colonne ou des rangements pour les caisses. Tout a été pensé pour vous faciliter la vie.

Le luxe du sur-mesure

Si certaines stars affichent sur Instagram leur dressing room, d'autres préfèrent montrer leur cave. Des pièces sur mesure, belles comme des salons, meublées en bois précieux. Pour des dizaines de milliers d'euros, des sociétés comme Smith&Taylor ou Vira aménagent les caves des grands hôtels et des milliardaires européens. Mais la société Vira, située à Monaco, met aussi son expertise du luxe au service de budgets plus modestes. Elle propose un modèle de cave urbaine qui s'apparente à une bibliothèque protégée par des baies vitrées coulissantes et sur laquelle veille un climatiseur Friax. Il faut compter 20 000 euros pour une cave d'environ 1 000 bouteilles.

DERNIERS ARTICLES



SPORT ([HTTPS://LIFESTYLE.BOURSORAMA.COM/SPORT/](https://lifestyle.boursorama.com/sport/)).

Eugénie Le Sommer : une joueuse en or (<https://lifestyle.boursorama.com/sport/eugenie-le-sommer-une-joueuse-en-or/>).

(<https://lifestyle.boursorama.com/sport/eugenie-le-sommer-une-joueuse-en-or/>).



GAMING ([HTTPS://LIFESTYLE.BOURSORAMA.COM/GAMING/](https://lifestyle.boursorama.com/gaming/)).

Nouveau Call of Duty : à quoi faut-il s'attendre ? (<https://lifestyle.boursorama.com/pop-culture-5/nouveau-call-of-duty-a-quoi-faut-il-sattendre/>).

(<https://lifestyle.boursorama.com/pop-culture-5/nouveau-call-of-duty-a-quoi-faut-il-sattendre/>).