

Art de vivre & Œnologie

Le vin sous bonne garde

Cave externalisée, cave privée, armoire de vieillissement ? Dis-moi comment tu conserves ton vin, et je te dirai qui tu es



La façon dont ils stockent le vin en dit beaucoup sur les habitudes de consommation des amateurs. Un gros collectionneur, qui fait vieillir ses vins et qui dispose de plusieurs milliers de quilles, fera souvent appel à une cave externalisée. Un collectionneur plus modeste ou qui débute aura une armoire de vieillissement chez lui. Et tous feraient bien de s'acheter une cave de service afin de déguster leurs crus à la bonne température. Des solutions permettent de plus d'ouvrir des bouteilles sans provoquer une oxydation non désirée, ou au contraire d'oxygéner le vin dans les verres. Enfin, il faut faire particulièrement attention à la conservation de certains vins, comme les vins biodynamiques ou naturels.

Par Fabien Humbert

C'est la période des foires aux vins, et traditionnellement, les amateurs en profitent pour constituer des stocks de bouteilles. Or la conservation, le stockage et le service du vin relèvent bien souvent du casse-tête, pour les consommateurs occasionnels comme pour les amateurs avertis. Traditionnellement, le vin doit vieillir en bouteille avant d'être bu. Certains grands crus du Bordelais, de Bourgogne, de Loire, d'Alsace ou d'ailleurs, doivent patienter pendant 20, voire 30 ans, avant d'atteindre leur apogée gustatif. Souvent achetés jeunes, ces trésors liquides doivent être mis en lieu sûr en attendant d'être dégustés. C'est là que le bât blesse, car les caves citadines ne sont pas nombreuses et pas pensées pour accueillir des flacons pendant plusieurs années dans de bonnes conditions.

“Il est rare de posséder une cave enterrée, avec une hygrométrie importante, placée pas trop près de la chaudière ou du garage, dotée d'une aération...”

“Il est rare de posséder une cave enterrée, avec une hygrométrie importante, placée pas trop près de la chaudière ou du garage, dotée d'une aération...”, prévient Christian Martray, sommelier pour le site ventealapropriete.com et membre du comité de dégustation de la 'Revue du vin de France'. Car le vin est un produit fragile qui continue d'évoluer, certains disent même de “vivre”, une fois embouteillé. Il n'aime pas les atmosphères sèches ou trop humides, la lumière, les vibrations (par exemple dues au métro), les mauvaises odeurs, les changements brusques de température, il a besoin d'un air constamment renouvelé... Et les vols de caves, à Paris ou en région, ne sont pas rares. Faut-il pour autant proscrire la présence du vin dans nos caves? “Avoir chez soi une cave de consommation courante pour quelques dizaines de bouteilles, c'est une chose, explique Jean-Philippe Haut, fondateur de Wine Sitting. Mais pour le gros de votre collection, ce n'est pas une bonne solution.” La sienne est toute trouvée, puisqu'il propose un service de stockage externalisé de vin, aux particuliers et aux professionnels (cavistes, restaurateurs,...).

Stockage délocalisé

Depuis une vingtaine d'années se développe dans les grandes villes des services de caves externalisées. Le principe est simple. Les clients confient leurs bouteilles à un stockeur qui les garde le temps qu'il faut dans des conditions d'hygrométrie optimales, à température constante, dans des locaux assurés et gardiennés. Les clients ont bien sûr accès à leurs bouteilles, peuvent venir les chercher, se les faire livrer (moyennant finances), faire livrer des quilles achetées au domaine ou sur Internet chez le stockeur...

“Les clients confient leurs bouteilles à un stockeur qui les garde le temps qu'il faut dans des conditions d'hygrométrie optimales, à température constante, dans des locaux assurés et gardiennés”

Et le marché ne cesse de se développer, notamment à Paris et ses environs: les Crayères des Montquartiers, La Cave à Paris, WineSitting... et le petit dernier, Les Chais de France. “Nous nous sommes rendu compte que le marché était très orienté vers les professionnels et qu'il n'existait pas d'offre pensée exclusivement pour les particuliers, avec les spécificités que cela implique”, raconte Guillaume de la Porte, co-fondateur des Chais de France. Les Chais de France ont tout fait pour attirer cette clientèle: chaque client loue un box privatif (90euros par mois TTC pour 500 bouteilles) où il peut ranger ses bouteilles comme il le souhaite. Mieux, il peut venir les visiter et les bichonner aux heures d'ouverture. Il peut aussi venir avec des amis ou d'autres clients les déguster au bar qui se trouve au cœur des crayères, à Issy-les-Moulineaux. “Nous avons créé un véritable club d'amateurs de vins, un lieu d'échanges et de dégustation”, explique Guillaume de la Porte.

Chez WineSitting, l'accent est mis sur le juste prix, puisque les clients paient à la bouteille, soit 0,19euro. "Le client ne paie que le nombre de bouteilles qu'il a effectivement chez nous. Ces tarifs sont dégressifs jusqu'à 0,12euro selon le nombre de bouteilles", explique Jean-Philippe Haut. Si les clients peuvent venir voir leurs flacons dans l'un des trois entrepôts de WineSitting, ils devront se faire accompagner par un employé. L'autre solution est de se faire livrer, un service que proposent tous les stockeurs de vins. Pour se distinguer, ces derniers proposent aussi des services complémentaires comme l'aide à la constitution de cave, l'expertise et l'estimation de la cave des clients, et même la revente de celle-ci.

Armoire à vin, à portée de mains

Pour ceux qui aiment avoir leurs quilles à porter de main, mais qui n'ont pas de cave dans leur immeuble, il reste la solution de l'armoire à vin. Ces dernières peuvent accueillir quelques dizaines de bouteilles, jusqu'à plus de 250 pour les gros modèles. Elles peuvent s'installer dans l'appartement, en général dans la cuisine. Il existe plusieurs types d'armoires à vin. D'abord les armoires de vieillissement qui permettent de garder des bouteilles dans de bonnes conditions pendant plusieurs années. Bien que la tendance soit de plus en plus à boire les vins jeunes, de nombreux amateurs continuent à acheter des vins en primeur ou sous allocations, et à les faire vieillir. "Si on veut faire vieillir du vin, mieux vaut miser sur les gros contenants de type magnum qui se conservent mieux dans le temps, ou choisir un grand liquoreux comme le Sauternes, qui a de très bons rapports qualité prix", conseille Christian Martray.

**"Si on veut faire vieillir du vin, mieux vaut miser sur les
gros contenants de type magnum qui se conservent
mieux dans le temps"**

Viennent ensuite les armoires de service, dont la vocation est d'amener le vin à température idéale avant dégustation. "Elles représentent le segment de marché le plus porteur ces dernières années, chez nous c'est la marque La Sommelière qui est la plus spécialisée sur ce segment de marché", explique Richard Guillourel, pdg du groupe Frio qui commercialise les marques Climadiff, La Sommelière et Avintage. En effet, les Français n'attendent plus pour ouvrir une bouteille. "Acheter ses vins déjà vieux coûte très cher, prévient Christian Martray. Sur ventealapropriete.com, nous vendons 100000 bouteilles par mois, et dans 90% des cas, les clients ouvrent la première bouteille dans la semaine qui suit, voire le jour même de la livraison."

Mais à quelle température faut-il régler sa cave de service? Le consensus veut que les champagnes soient servis à moins de 10°, les blancs à 12° et les rouges à 16°. Certains modèles proposent ces trois niveaux de température à la fois. Pour Christian Martray, la vérité est ailleurs. "Je conseille de régler votre armoire de service à 10°, ce qui est parfait pour boire immédiatement les champagnes et les blancs (sachant qu'une fois dans le verre, le vin gagne immédiatement 2°). Et pour les rouges, il suffit d'attendre un peu et de profiter de ce laps de temps pour déboucher la bouteille et oxygéner le vin."

Autre tendance du marché des armoires à vin: la propension des clients à choisir des modèles encastrables. "Notre marque Avintage s'est spécialisée dans les modèles à intégrer sous plan ou en colonne, raconte Richard Guillorel. Plus largement, cela montre que la cuisine devient un lieu de vie qui doit être agréable et convivial." On y dîne souvent, on y reçoit ses amis, elle doit donc être bien conçue. Dans la même veine, les modèles à porte vitrée permettant de voir, et donc de montrer, les bouteilles et encore mieux, leurs étiquettes, ont le vent en poupe. Enfin, les clients sont de plus en plus sensibles à la consommation énergétique de leurs armoires. "Il y a 10 ans, les produits étaient fréquemment classés C et D, mais aujourd'hui c'est plutôt A ou A+", précise Richard Guillorel.

“Je conseille de régler votre armoire de service à 10°, ce qui est parfait pour boire immédiatement les champagnes et les blancs”

Au final, quelle solution choisir? À moins de disposer d'une cave sur mesure, sécurisée et faite dans les règles de l'art à domicile, mieux vaut avoir une armoire de service de plusieurs dizaines de bouteilles et une armoire de vieillissement de grande capacité. À défaut de place, il faut opter pour la cave externalisée pour accueillir la majorité de vos bouteilles et acheter une cave de service de bonne contenance.

Vins naturels, vins fragiles?

Les vins naturels ont la cote. Rappelons qu'ils ont été élaborés avec peu ou pas d'intrants, comme le soufre, qui n'ont pas ou peu été manipulés en cuvage, et qu'ils sont fermentés avec des levures indigènes. Ces restrictions permettent d'obtenir des vins plus digestes et plus près du fruit que des vins traditionnels. Mais ils sont aussi plus fragiles, et sujets à défauts. Mais comment les conserver, et les servir? Il faut d'abord balayer l'idée reçue selon laquelle ils ne se conservent pas. Une partie d'entre eux sont conçus pour être bus rapidement, et une autre pour être gardés aussi longtemps que les vins conventionnels, mais ils ont tout de même besoin d'attentions particulières. "Il faut éviter les grosses variations de température, car cela peut faire repartir les levures qui ne sont pas mortes s'il y a un peu de sucre résiduel", explique Philippe Cuq, caviste au Lieu du vin (trois adresses à Paris et Pantin), spécialisé dans les vins bio, en biodynamie ou naturels. Il faut être très attentif à l'hygrométrie. Une cave pas assez humide fera sécher les bouchons, ce qui permettra à l'air de passer. Il faut aussi éviter les vibrations, les conserver au frais... "En fait, le vin naturel a les mêmes ennemis que les vins conventionnels, mais il faut être encore plus rigoureux", résume Philippe Cuq.

Et maintenant, quelles précautions prendre pour servir un vin naturel? Là encore, ce sont plus ou moins les mêmes que pour le vin conventionnel: s'il est vieux, on le fait décanter et s'il est jeune, on le carafe. Avec tout de même quelques précautions supplémentaires. Les vins naturels ont plus souvent besoin d'un peu de carafage et d'être aérés, car il peut y avoir un peu réduction dans la bouteille, ce qui fait apparaître le vin comme un peu fermé, un peu dur. Autre facteur à prendre en compte: ils présentent souvent un peu de gaz carbonique. Ça peut être volontaire de la part du vigneron, qui à la place d'utiliser du soufre, laisse un peu de gaz pour protéger le vin. "Certains consommateurs aimeront cette sensation perlante. Sinon il faut dégazer le vin en le carafant et en le secouant tant que ça mousse un peu", conseille Philippe Cuq. Autre particularité de ces vins sans soufre: ils peuvent repartir en fermentation vers septembre ou octobre. Dans ce cas, il suffit d'attendre un peu pour ouvrir la bouteille. Et dans le doute, n'hésitez pas à demander conseil à votre caviste, ou même directement au vigneron.

Coravin, pour goûter sans ouvrir

Le stockage du vin et sa conservation dans de bonnes conditions n'est pas le seul casse-tête des amateurs de vin. Nombreux sont ceux qui veulent pouvoir goûter les vins qu'ils font vieillir pour vérifier si c'est bien le moment de le boire, ou s'il faut le laisser tranquille pendant un moment encore. Mais comment faire sans ouvrir une bouteille, et ainsi la sacrifier? Autre problème, comment faire pour éviter que le vin s'oxyde lorsqu'on ouvre une bouteille, mais qu'on n'a pas envie de la terminer le jour même? Le système Coravin répond, entre autres, à ces deux soucis. Il permet de percer le bouchon de liège d'une bouteille à l'aide d'une aiguille, d'en aspirer la quantité de vin voulue, puis d'injecter à la place du vin un gaz inerte, tout en faisant en sorte que le bouchon se referme après qu'on ait retiré l'aiguille. Chapeau.

Présent depuis trois ans en France, Coravin s'est d'abord attaqué au marché des cavistes haut de gamme comme Lavinia ou la cave du Bon Marché, mais on le trouve désormais dans plus de 700 points de ventes. Le système en train de se démocratiser tout en montant en gamme. On en trouve désormais une version à 200euros, et une autre à 350euros. La marque se lance aussi sur le marché de l'aération du vin, déjà assez concurrentiel, avec des marques installées comme Vinturi. "Notre système, qui sera lancé en octobre, se fixe sur votre Coravin et permet de faire respirer le vin, sans que vous ayez à le décanter longuement", explique Maarten Dekker, vice-président et directeur général de Coravin Europe. Mais ce n'est pas tout car outre le marché des bouchons en liège, la marque vise aussi désormais celui des bouchons à vis. "Toujours en octobre, nous lançons un système qui permet d'adapter Coravin sur les capsules à vis, et de garantir la non-oxydation pendant trois mois", révèle Maarten Dekker. Coravin lorgne ainsi le marché des grands vins du nouveau monde, dont une bonne partie préfère les capsules à vis aux bouchons de liège.

En 2016, les ventes de vins se sont globalement soldées par des reculs de 2,6% en volume et même de 3,6% pour les vins d'appellation lors des foires aux vins (fin août à début octobre).

Les foires aux vins représentent environ 8% du chiffre d'affaires vins des enseignes d'hypermarchés et supermarchés, soit 332 Me.

Source: La Revue du Vin de France

A lire également

Vins, conservation et dégustation, de la cave au verre

Techno-Bacchus, objets et services autour du vin

Entre chai et table, les stratégies de conservation

Publié le 07/09/2017