



Guides

La conservation du vin



Par : Vin Social Club
date de publication: mercredi 23 Oct 2013

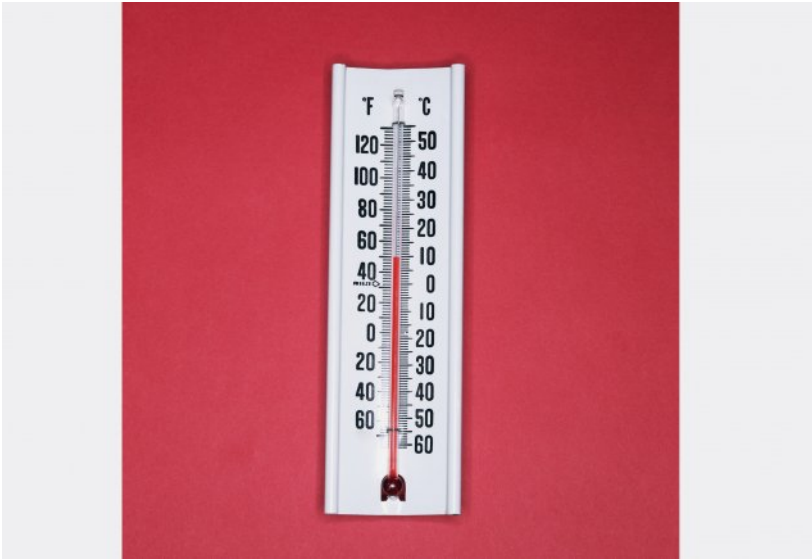


Bien conserver son vin est une chose importante, il permet de mieux l'apprécier et de conserver le caractère définit par le vigneron. Une mauvaise conservation du vin peut avoir une influence plus que néfaste sur les arômes du vin et peut même détériorer le vin.

.

Pour s'assurer de bien préserver le vin il faut bien observer quatre règles :

1) La température de conservation du vin



La température de stockage doit être fraîche et constante, idéalement entre 10 et 16°C. On préférera plus de fraîcheur en général pour le vin blanc, et un peu moins pour le vin rouge. La température de conservation du vin doit aussi être adaptée à la température de service. Le froid comme la chaleur peuvent rapidement détériorer le vin. La chaleur a tendance à faire vieillir le vin plus rapidement. Quant au froid prolongé, il fait durcir le bouchon en lui faisant perdre de son élasticité, ce qui a pour effet d'accroître le contact avec l'air. Conséquence : les vins tranquilles seront éventés, les mousseux perdront de leur effervescence.2) La position



Les bouteilles fermées avec un bouchon doivent impérativement être conservées couchées. Pourquoi ? Le vin restant en contact avec le bouchon évitera le dessèchement du liège. Ainsi, le contact avec l'air sera limité, et donc l'oxydation de votre vin. Par contre, les bouteilles fermées avec un bouchon à vis peuvent rester stocker debout sans problème.3) La lumière

Il faut absolument tenir les vins à l'écart de la lumière, même artificielle. La lumière a un fort impact sur les arômes. Elle peut détériorer le vin et lui donner des goûts fort déplaisants.

4) Les vibrations

Eviter toute vibration afin de ne pas perturber les molécules du vin. Equipement aidant à la conservation du vin



Les plus chanceux posséderont une cave en sous-sol à température constante. Mais il existe aussi de nombreux systèmes de cave à vin. Il n'est cependant pas forcément nécessaire d'investir dans ces machines onéreuse qui prennent souvent de la place. Le plus simple reste de trouver le bon endroit chez soi qui respecte au mieux les préconisations de conservation du vin (un placard bien isolé, sous un escalier...). A vous de trouver simplement la place et l'équipement qui correspond au mieux à votre espace et votre portefeuille. A éviter :

- Le stockage dans des lieux à forte variation de température (ex : cuisine) ;
- Les endroits lumineux ;
- La proximité d'appareils vibrants (ex : machine à laver) ;
- Ne pas laisser ses vins trop longtemps au réfrigérateur (détérioration du bouchon et du vin). Conserver une bouteille déjà ouverte



Dans une bouteille ouverte, le vin sera au contact de l'air. Dans un premier temps, c'est plutôt positif... car cela va lui permettre de développer ses arômes. Mais, petit à petit, l'oxydation prolongée va détériorer votre vin.

Une bouteille peut se consommer quelques jours après l'ouverture. La durée dépendra de la méthode utilisée. Première règle : impérativement reboucher la bouteille pour limiter le contact avec l'air. Il existe des systèmes peu onéreux et très efficaces qui permettent de conserver les arômes plus longtemps :

- la pompe à vide : en aspirant l'oxygène et en fermant hermétiquement la bouteille, elle limite l'oxydation. A ne pas utiliser pour les vins mousseux ;
- le gaz : introduction d'un gaz plus lourd que l'oxygène qui crée une barrière protectrice entre le vin et l'air.