

# Principes essentiels d'une bonne cave à vin

Une bonne cave à vins doit être construite dans le respect de certaines règles :

- obscurité quasi totale ;
- absence de vibration ;
- absence d'odeur ;
- température constante (**entre 11 et 14°C**) ;
- humidité constante (**entre 60 et 80 %**) ;

➔ Le non-respect de ces conditions peut avoir de graves conséquences sur vos bouteilles. De la **moisissure** peut apparaître sur les bouchons et les étiquettes en cas d'**humidité trop importante**, ou un **assèchement** des bouchons en cas d'**humidité trop basse**.

*«Plus la cave sera enterrée, mieux cela sera»*

De préférence choisir une orientation au nord et créer des ouvertures, porte et soupirail, au nord et à l'est. A noter que les bouteilles détestent les courants d'air.

Ne cimentez pas le sol, sauf éventuellement à l'emplacement des casiers, et recouvrez-le de terre battue, de sable de rivière ou de gravier.

**La température idéale d'une cave** est à 11° C et doit surtout être constante (néfaste lors d'écart brusques, importants et répétitifs).

**L'humidité** est nécessaire et indispensable à une conservation idéale du vin. Elle devra être constante et se situera autour de 70 %.

**Les effets d'une atmosphère trop sèche sur les vins** est certainement l'un des pires ennemis du vin (ses dangers sont importants et rédhibitoires).

En atmosphère sèche, le vieillissement des vins s'accélère énormément sous l'effet de la chaleur. Le bouchon se rétrécit et rend ainsi la bouteille "couleuse" et favorise l'évaporation du vin. La bouteille souffrira alors d'une oxydation prématurée et de mauvais goût de vieille cave (humidificateur de fortune ou une bassine d'eau saupoudrée de soude caustique...)

**La lumière artificielle** représente un autre grand danger pour les vins et dévoilent des défauts évidents. A partir de 48 heures cela peut être dévastateurs (goût de rance, d'œuf pourri...). Pour une hygiène garantie à 100 %, brûlez 40 grammes de soufre par mètre cube (après avoir préalablement bouché toutes les issues) et chaulez les murs s'ils vous paraissent malsains (deux parts de chaux pour trois parts d'eau).

Les cartons sont à proscrire, en effet, les vins achetés doivent être immédiatement jetés car l'humidité s'y fixe très rapidement et l'odeur s'infiltrerait irrémédiablement dans le vin.

Pour les caisses en bois le problème est différent, cela équivaut à stocker les bouteilles dans une atmosphère sèche.