

La chasse aux défauts

Des solutions existent pour améliorer le potentiel de conservation de sa cave, comme installer un climatiseur ou simplement ventiler les lieux. Quelques modifications simples amélioreront votre lieu de stockage.

Réguler la température

En premier lieu, tentez de savoir pourquoi votre local subit des déperditions de fraîcheur (canalisation d'eau chaude, isolation peu performante, porte non isolée...). Une fois ce constat effectué, corrigez, dans la mesure du possible, les défauts que vous avez relevés ; si cela ne suffit pas, augmentez l'isolation des murs et du plafond. Si votre cave est enterrée, mais qu'elle est située au sud ou que vous vivez dans une région chaude, le mieux est d'opter pour un bon climatiseur de cave. Attention, ceux-ci sont spécifiques : ils sont étudiés pour ne pas absorber l'humidité de l'air ambiant et le rejeter vers l'extérieur, à la différence des climatiseurs conventionnels. Sinon vous risquez d'assécher l'air et de détériorer vos bouteilles. Plusieurs modèles existent, mais mieux vaut installer un appareil deux fois plus puissant que ce qui est stipulé par le fabricant. Si votre cave représente un volume de 20 m³, choisissez un climatiseur d'une puissance suffisante pour 40 m³. Car celui-ci doit non seulement rafraîchir l'air, mais aussi les bouteilles et le mobilier qui représentent des sources d'inertie énormes. Et il est fréquent de voir qu'un climatiseur trop juste en puissance ne parvient pas à réguler la température, notamment durant les périodes chaudes, comme en 2003.

Humidifier l'air

L'hygrométrie peut baisser de façon passagère (en dessous de 50 %), durant l'hiver, par période de grand froid. Si cela n'excède pas quelques jours, voire une semaine ou deux, ce n'est pas catastrophique. Une astuce toute simple : il suffit de jeter un seau d'eau au sol pour que le taux d'humidité remonte immédiatement. En revanche, si cette situation dure dans le temps, la seule solution est d'installer un humidificateur de cave. Le fabricant de climatiseurs **Fondis** (www.fondis.com) commercialise ce type d'appareil. Il suffit de le brancher sur l'électricité

et de le raccorder à une arrivée d'eau. Le mieux est de l'installer en hauteur, sur une étagère, pas trop près du plafond, car l'air humide est plus lourd que l'air sec. Cet appareil assez compact permet de réguler l'hygrométrie de la cave.

Eviter les odeurs

Par définition, une cave à vins ne doit contenir que du vin. Il faut donc éviter de conserver les cartons des bouteilles qui apporteront des odeurs, ainsi que les pots de peinture, les solvants, les fromages, les fruits et légumes et autres produits alimentaires qui pourraient polluer l'air. Car par le biais du bouchon qui permet des échanges avec l'extérieur (dans des quantités infinitésimales), le vin captera ces odeurs. Il est aussi primordial de ne pas conserver ses vins dans des caisses en bois fermées, pour laisser l'air circuler autour des bouteilles. Il faut donc enlever le panneau supérieur de la caisse et les entreposer sur des étagères adéquates.

Bien ventiler

Si les fabricants de caves à vins ont installé un système de ventilation, c'est pour la simple raison qu'une bonne cave se doit d'être ventilée. Confiner les vins dans une pièce fermée, étanche à l'air extérieur peut générer, conjointement avec un niveau d'humidité assez élevé, des odeurs qui se transmettront aux vins. Si bien que le soufflet et la bouche d'aération sont les bienvenus pour optimiser la ventilation. Ils doivent être installés de part et d'autre de la pièce pour favoriser la circulation de l'air.

Eviter la lumière

Les bouteilles ne se sentent bien que dans l'obscurité. Il faut donc éviter les fenêtres, mais aussi les éclairages trop importants ou néfastes pour les vins. Comme, par exemple, la lumière au néon qui entraîne le vieillissement prématuré des vins blancs, peu protégés par leur bouteille en verre blanc.