

Management

BIEN VIVRE SON JOB

MIKAEL HED COFONDATEUR DE ROVIO Avant le succès du jeu Angry Birds, l'éditeur était au bord de la faillite



Tirez parti de vos erreurs !

- Se planter est la meilleure façon de réussir
- Apprenez à surmonter l'échec et à en parler
- 16 pages d'exemples et de témoignages

Cartier

Le PDG du premier joaillier mondial donne une leçon d'exigence

Autodéfense

Reconnaître et contrer les psychopathes au bureau

Accor

Comment les managers allient vision stratégique et culture du terrain



La meilleure façon de faire vieillir vos précieux flacons

En sous-sol ou en appartement, il y a toujours une solution pour offrir à vos vins l'écrin qu'ils méritent.

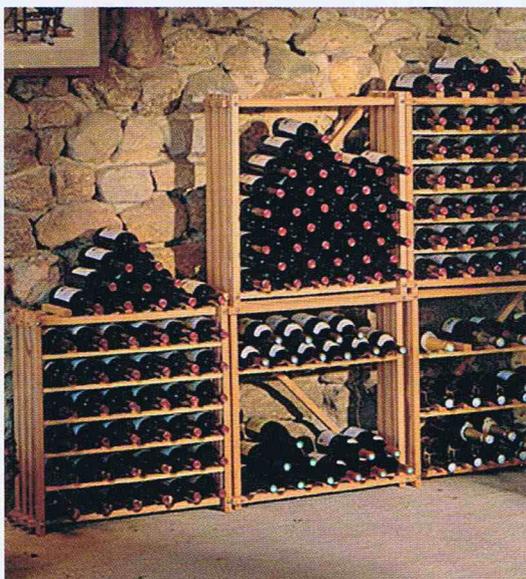
Au fil des ans, vous avez constitué une collection de belles bouteilles. Etes-vous sûr, cependant, de les stocker dans les règles de l'art ? Le vin est un produit vivant qu'il convient de conserver avec un maximum de précautions. Pour l'aider à s'épanouir et à se bonifier avec le temps, une cave est indispensable. Le mieux, bien sûr,

est de disposer d'un local en sous-sol où règnent de bonnes conditions de température, d'hygrométrie et d'aération. Mais rassurez-vous : que vous viviez en maison ou en appartement, il existe toujours une solution. Suivez le guide !

La cave enterrée : idéale... si elle répond à certains critères

Une vraie cave, c'est le rêve de tout amateur. Assurez-vous cependant qu'elle offre des conditions de garde acceptables. Premier critère à vérifier : sa température. Elle ne doit pas descendre au-dessous de 10 °C l'hiver ni dépasser 18 °C l'été. «S'il fait trop froid, le sucre du vin

blanc cristallise, en formant de petits dépôts, explique Eric Sertour, maître-sommelier, auteur de "Je crée ma cave en un week-end" (First éditions). Le rouge, lui, se trouble avec des dépôts de tanin.» La chaleur altère le vin de manière tout aussi irréversible. Une température trop élevée relance la fermentation : le vieillissement s'accélère, les arômes et la couleur se dégradent. Mais les seuils mentionnés sont indicatifs et des écarts sont possibles : l'important est d'éviter les variations brutales. Pour cela, isolez votre cave des sources de chaleur tout en la ventilant grâce à un souffleur ou une bouche d'aération.



▲ CASIERS À CLAYETTES

MODULOCUBE

Evolutif, ce système de rangement est composé de casiers en hêtre massif pliables et empilables jusqu'à trois hauteurs de module. Il offre deux possibilités : stocker les bouteilles en vrac ou séparément, en ajoutant des rangées de clayettes. Capacité : 50 bouteilles par élément. A partir de 56 €.



▲ CASIERS POUR CAISSES D'ORIGINE

MODULORACK

Parfaits pour les grands crus, ces rangements métalliques peuvent accueillir chacun deux caisses de 12 bouteilles. Elles reposent alors sur des plateaux coulissants sur galets et se tirent comme des tiroirs. Chaque module est équipé pour être fixé au sol, au mur ou à d'autres modules. 79 € pièce.



▲ CLIMATISEUR POUR CAVE NATURELLE

WINE IN 50+

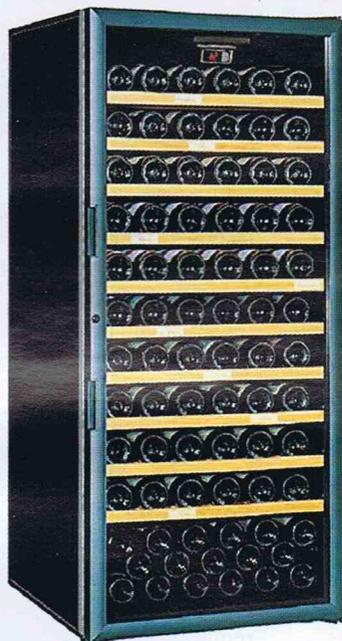
Ce climatiseur consomme 30% de moins que les autres et se révèle le plus silencieux du marché. Haut de gamme, il assure une température allant de 8 à 14 °C (selon vos instructions) pour des caves mesurant jusqu'à 50 m³ (soit 5 000 bouteilles maximum). 2 715 €.



◀ CAVE À VINS DE SERVICE

MODÈLE ENCASTRABLE SCHOLTÈS SP XV 24 INOX

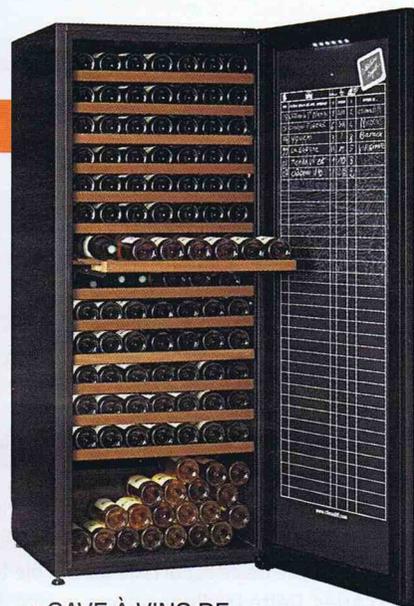
Parfaite pour les petits espaces et simple à intégrer dans une cuisine, cette cave peut accueillir 24 bouteilles. Le contrôle électronique de la température permet un réglage au degré près pour le service des vins et protège vos flacons des écarts trop brusques. 1199 €.



CAVE À VINS DE CONSERVATION ▶

ARTEVINO PERFORMANCE PV ACI-ART141 "COULISSANT VISION"

Equippée d'une porte vitrée anti-UV, cette armoire réfrigérée multitempérature offre deux zones de conservation. Devant, les vins à stocker pour une courte durée car ils approchent de leur apogée. Derrière, les bouteilles que vous souhaitez faire vieillir. Une solution "2 en 1" idéale si vous disposez d'une cuisine spacieuse. Capacité de 150 à 213 bouteilles, selon le modèle. 1799 €.



▲ CAVE À VINS DE VIEILLISSEMENT

AVINTAGE DIVA ACI-AVI424TC

Monotempérature (10 à 14 °C), cette cave de vieillissement est dotée d'une porte pleine en verre trempé pour garantir une obscurité totale. Elle permet de faire vieillir vos bouteilles dans des conditions idéales jusqu'à leur apogée. Contient de 197 à 265 flacons, selon le modèle. 2 439 €.

Autre critère à vérifier : l'humidité. «Le vin a besoin d'une hygrométrie élevée, le taux idéal approchant les 80%», souligne Eric Sertour. Pas plus, sinon les moisissures prolifèrent, décollant les étiquettes et transmettant parfois leur odeur au vin. Au-dessous de 50%, les bouchons en liège se dessèchent et le vin se détériore. Les amateurs ont souvent du mal à atteindre les 75% d'humidité du fait de la proximité des chaudières. Un sol en terre battue contribue aussi à maintenir une bonne hygrométrie. Si vous ne disposez que d'une dalle en béton, recouvrez-la de gravier ou de sable que vous mouillerez régulièrement.

L'absence de lumière, d'odeurs et de vibrations est également indispensable. Il ne faut donc pas fixer au mur mais poser au sol les étagères ou rayonnages qui accueilleront vos bouteilles et vos caisses (celles-ci devant être ouvertes, pour laisser l'air circuler). Couchez vos flacons étiquette vers le haut afin de les identifier facilement. L'air étant plus frais près du sol, rangez vins blancs, rosés et champagnes en bas, vins rouges en haut. Enfin, faites

comme les collectionneurs : placez vos plus belles bouteilles à hauteur des yeux, pour le plaisir.

Les caves à vins électriques : performantes et décoratives

«Autrefois hideuses et peu fiables, les caves à vins électriques ont connu d'énormes progrès», constate Eric Sertour. Il en existe deux sortes. Encastrables, car conçues pour les cuisines, les caves dites de service ne permettent pas une longue garde (elles ne gèrent pas l'hygrométrie), mais maintiennent le vin à la température de dégustation idéale. Parfait pour garder au même endroit du champagne à 5 °C, des blancs à 8-12 °C et des rouges à 16-18 °C. Plus volumineuses (et un peu plus onéreuses), les caves dites de vieillissement protègent de 100 à 300 flacons dans des conditions optimales (obscurité, hygrométrie, température). De quoi attendre sereinement dix ans pour un bourgogne ou un champagne millésimé, beaucoup plus pour un grand cru de Bordeaux. Mais saurez-vous patienter si longtemps ? ■

Laurène Champalle

Constituer sa cave

À la fois plaisir et investissement, une cave se monte progressivement, au gré des découvertes et des coups de cœur. Si le choix d'un vin est une affaire de goût, la règle d'or est de stocker un peu de tout : des bouteilles de tous les jours et de belles étiquettes pour les grandes occasions. «A partir de 500 euros, on peut composer un bon début de cave», assure le maître sommelier Eric Sertour, qui conseille d'avoir 30% de vins blancs – en majorité des blancs secs et quelques liquoreux –, 10% de rosés, 10% de champagnes et 50% de vins rouges, dont des vins jeunes, à boire dans l'année et des vins de garde (grands crus du Bordelais, de Bourgogne, des côtes du Rhône...). Diversifiez les terroirs, en privilégiant, pour débiter, les appellations d'origine contrôlée (AOC). A défaut de réunir dans votre cave des bouteilles provenant de toutes ces AOC, conservez-en de chaque grande région viticole : Bordelais, Bourgogne, Champagne, Alsace, vallée de la Loire, côtes du Rhône, Jura, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest... Le guide ci-contre vous sera d'une aide précieuse.

«Bien acheter son vin pour les nuls» (édition 2013), Benoist Simmat, Alexis Goujard, Denis Saverot. Editions First Interactive, 14,95 €.

