

TABLE

Avant-propos	3
1. Aperçus pratiques sur la conservation du vin	8
2. Le local	12
Les matériaux	14
Pour les murs	14
Pour le sol	14
Pour le plafond	15
4. Les éléments de rangement	16
Pour les casiers	16
Pour le bois	18
Les armoires spéciales	19
5. Conditions climatiques et matériel de contrôle	20
L'éclairage	20
Le chauffage	20
L'hygrométrie	21
6. Le suivi de la cave	22
Testez régulièrement	22
7. Constituez votre cave	24

8. La tenue de la cave	26
L'équilibre des vins	26
Le classement des vins	26
9. L'achat du vin	28
10. La mise en bouteilles	29
La qualité des bouchons	30
Le stockage des vides	30
La bouchonneuse	32
La cire	33
Les étiquettes	33
Les principaux contenants et leur nom	34
11. Rapides éléments sur le service du vin	36
Bibliographie, adresse utile	39

Les illustrations sont de *Marie Fougère*

avant-propos

Disposer d'une cave à vins est un plaisir à partager, comme peu le sont.

Car le vin est partage, amitié, amour.

Cela peut paraître un luxe : « ici tout n'est que luxe, calme et volupté » (Baudelaire).

A l'amateur de la créer, la constituer, l'augmenter éventuellement, la maintenir en tout cas.

De quoi s'agit-il ?

Pouvoir offrir aux amis qui viennent, précisément, le vin de leur(s) désir(s).

Personne n'est dupe, cependant. Et le maître de cave saura adroitement guider ce désir, précéder l'envie en fonction de son choix personnel et surtout des disponibilités du moment.

J'ai su ainsi étonner des amis par un repas organisé autour de crémants (Aude, Anjou, Bordeaux, Alsace, Bourgogne) et séduire une fois de plus ma fiancée éternelle avec l'intimité subtile d'un très rare liquoreux de Gaillac.

Il y a peut-être, c'est vrai, dans cette notion de plaisirs sans doute quelque chose d'obsolète.

Ne nous faisons pas d'illusion. Si dans des immeubles à

risque on trouve quelques bonnes bouteilles réchappées des expéditions sauvages ce sera une divine surprise.

Et soyons réaliste : ce plaisir du vin n'est pas, qu'on le regrette ou non, une vérité d'avenir généralisable.

C'est pourquoi la notion de partage doit dominer (voire celle de don involontaire en cas de cambriolage!). Plus nous partagerons ce plaisir et moins aussi nous abandonnerons le terrain à la quantité trafiquée.

Peu et bon. Moins et meilleur. Voici bien une phrase à méditer.

Ne tombons pas non plus dans le panneau du snobisme : la question « que voulez-vous boire ? » n'appelle pas une réponse immédiate, ni surtout péremptoire : elle doit rester porte ouverte à toutes les adaptations, et préparations. Car un vin se prépare à l'avance et les souhaits ne seront réalisés, en fait, que le lendemain. Heureux amis qui passent la nuit et auront encore à découvrir le lendemain.

A l'arrivée des invités, les vins sont déjà choisis, et c'est le plus délicat sans doute que cette appréhension de la communication autour du premier verre. Certes tout bon vin raisonnablement mis en situation fera plaisir.

Mais c'est en répondant pour le lendemain, à la question « que voulez-vous boire ? », avec ses déclinaisons ou impératifs culinaires, climatiques, que vous pousserez l'art de recevoir vos amis à l'esthétisme.

Encore une fois de quoi s'agit-il ? sinon de communi-

quer ses plaisirs ?

En l'espèce l'esthétisme n'est pas un élitisme méprisant. C'est le simple constat d'un choix offert par la disponibilité et l'opportunité.

Ne boire que bio

n'en déplaît à certains mauvais goûteurs, de mauvaise foi bien entendu, presque tous les terroirs, quasiment toutes les appellations ont le bonheur d'avoir des producteurs bio soucieux de votre santé et de l'avenir de la planète, capables aujourd'hui de ravir les plus difficiles dégustateurs.

Pourquoi ? parce que justement comme le vin doit rester plaisir il ne s'agit pas qu'il vienne gâter la soirée ou la fête par des ingrédients chimiques néfastes qui ne se révèlent hélas qu'après-boire (par exemple, le soufre, SO₂, mal utilisé donne cet inévitable mal de tête qui a tant fait pour la mauvaise réputation des vins blancs notamment). Seule une production propre, répondant aux critères précis et régis par des cahiers des charges exigeants des méthodes biologiques, peut vous garantir une boisson sans arrière-pensée.

N'oublions pas non plus que le vin est un aliment de santé qui participe au bon équilibre d'une alimentation naturelle. Mais là encore, à la stricte condition qu'il soit issu d'une production non frelatée.

Aujourd'hui les vins bios sont produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique (cahier des charges européen certifié officiellement) et vinifiés selon des méthodes régies par des cahiers privés (Nature & Progrès,

Demeter, etc.) car il n'existe pas encore de cahier des charges officiel pour la vinification.



Enfin, le vin est convivial et plus encore, en l'occurrence, quand il s'agit d'en défendre un mode de production qui demande une solidarité évidente dans ces temps incertains où les groupes de pression agro-alimentaires tentent d'imposer leurs OGM et leurs agricultures raisonnées sans contrôle sérieux.

Type de vin	Limites maximales en SO2 total (mg/l)				
	CEE	FNAB* Fr	BLIK** B	SOIL UK	AIAB I
Vin rouge sec	160	80	16	90	60
Vin rosé et blanc sec	210	100	21	100	80
Effervescent	185	100	21	100	60
Rouge (sucres > 5g/l)	210	130	26	-	-
Blanc / Rosé (sucres > 5 g/l)	260	150	30	-	-
Vin doux naturel	200	100	20	-	-
Vins liquoreux	300 à 400	200	40	250	-

* limites maximales souhaitables (possibilités de dérogation en cas d'année exceptionnelle)
 ** le cahier des charges BLIK précise simplement : 10 % des normes légales.

Les vins qu'on vous offre, vous apporte :

ne les servez pas immédiatement, si possible.

Expliquez aimablement qu'il faut les laisser reposer pour mieux les apprécier.

D'autant plus que votre propre choix est déjà fait et votre vin prêt à servir.

Vos visiteurs seront doublement heureux de votre attention et sensibles (à juste titre) au soin que vous prenez de leur cadeau, à celui que vous prenez de leur agrément.

Et puis, ils le savent ou le devinent : c'est à vous de décider à l'avance. Le vin ne s'improvise pas : on y perd trop de plaisirs. Même si parfois on ne peut faire autrement et qu'on y trouve tout de même son comptant de satisfaction.

A noter que la F.N.I.V.AB. (Fédération Nationale des Vins Issus de l'Agriculture Biologique) a déposé en 2003 sa charte privée de vinification bio, réalisée par des vignerons, donc avec un certain réalisme.

Elle sert désormais de cadre de travail aux producteurs bio. On peut la consulter sur www.vins-bio.org

1. aperçus pratiques sur la conservation du vin

C'est une question qui revient régulièrement lors de nos conférences-dégustations. La conservation du vin, les meilleures conditions...

S'il n'y a pas de recette miracle (je n'ai pas essayé la bouteille de vin vieillie dans une pyramide...), il y a néanmoins un certain nombre d'éléments objectifs à ne pas négliger. J'en développerai certains dans les pages suivantes mais il est bon de se fixer un minimum d'impératifs.

La cave a pour but de faire vieillir le vin pour attendre son apogée, savoir en profiter, et tenir en réserve dans les meilleures conditions le vin quotidien.

Il faut bien entendu réunir un certain nombre d'éléments indispensables, garants du succès.

Cependant la vie quotidienne, de plus en plus urbanisée, pose un double problème : de place, de sécurité.

La règle qui doit prédominer sera celle d'une température la plus constante possible, aux écarts thermiques les moins élevés.

Il vaut mieux un local un peu trop tempéré qu'un local

soumis à des amplitudes thermiques importantes.

Le principal risque que vous courez avec un local un peu chaud sera d'accélérer le vieillissement du vin. Il faudra donc le surveiller plus attentivement et interpréter les durées de vieillissement et maturation probables ou conseillées en les divisant par deux pour plus de tranquillité.

Méfiez-vous des vins trop boisés : on les appelle tisane de bois, voire de vanille (parfum dominant). Cette mode, dite "parkerisation" (du nom d'un buveur de vin américain nommé Parker), n'a semble-t-il qu'un but : masquer la pauvreté intrinsèque du liquide par un arôme falsificateur. Bien souvent, ce goût de bois disparu, le vin se révèle dans toute sa triste platitude.

Le vieillissement en bois n'a pas pour but de donner le goût du bois au vin, mais de lui faire profiter de la micro-oxydation produite au travers du bois, qui respire. Ce n'est pas du snobisme, c'est une méthode ancestralement éprouvée et finalement naturelle de vieillissement qui vaut bien des accélérateurs de particules.

Evitez la lumière sur les bouteilles, encore plus les rayons solaires. Surtout sur les blancs moelleux : cette influence les ferait repartir en fermentation et vos Sautesnes ou Monbazillac que vous gardiez pour les anniversaires importants risqueraient fort de se transformer en fontaine mousseuse, jetant la consternation sur votre table. L'ombre et une relative fraîcheur sont indispensa-

