

RESTAURER & DÉCORER sa maison

LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

Mars / Avril 2010



AMÉNAGEMENTS
EXTÉRIEURS

Dossiers

REVÊTEMENTS MURAUX, CAVE, TOITURE...
PAS À PAS : POSER DE LA MOSAÏQUE



M 02301 - 102 - F. 5,00 € - RD





À BON VIN, IL FAUT UN NOBLE ÉCRIN

Pour nombre de personnes, conserver de bonnes bouteilles relève le plus souvent de l'exploit tant il est vrai que les caves, ou sous-sols de maison – quand ils existent – ne sont que de mauvaises imitations d'un cellier naturel. À défaut d'une cave ancienne, l'amateur de bon vin peut en choisir une enterrée ou opter pour les armoires à vin, une solution contemporaine toujours à la pointe de l'innovation.

Dossier : M. A. Benjamin – Photos : D. R.

Ci-dessous : pour s'offrir une bonne cave, sans pour autant déménager, il suffit parfois de peu de choses : quelques jours de travaux si on privilégie un volume conséquent, voire une pièce de dégustation (Helicave Harnois).





Premières caves encastrables en colonnes chez Climadiff. Cette cave de mise à température a une capacité de 45 bouteilles avec deux zones ajustable de 5 à 18 °C (± 2 °C) et 6 clayettes bois (dont 5 coulissantes).

VSA730L 1er cru, wengé. Armoire à vin de vieillissement et de dégustation (chambrage et rafraîchissement) chez Vinosafe.



CONSERVER LE VIN DANS DES CONDITIONS OPTIMALES

L'absence de cave véritable a conduit les professionnels à imaginer des formules de substitution. Ainsi s'est développé le concept de l'armoire climatisée pour la conservation des vins. Sa technologie restitue les meilleures conditions de préservation et de protection des vins et répond aux caractéristiques d'une cave souterraine avec une température régulée quelle que soit la température extérieure. ✓

POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE

Le climatiseur Wine C25 peut convertir chaque pièce bien isolée d'une maison en une cave à vin. Particulièrement compact et silencieux, il peut conserver jusqu'à 4 000 bouteilles. Soucieux de gagner en efficacité, Fondis a intégré un ventilateur doté de la technologie « Energy Saver Motor ». Cette nouvelle technologie de commutation électronique, autrement dit de « transformation énergétique », augmente significativement le rendement du climatiseur, supprime l'échauffement du moteur et réduit fortement la consommation en énergie.

De 100 à 6 000 bouteilles, la gamme Vinosafe est la plus large du marché ! Réalisées dans le respect des façonnages de haute qualité, les armoires à vin Vinosafe garantissent les conditions idéales de vieillissement et de service des vins tout en offrant un grand choix d'options et de finitions. Ici, le modèle Précision, une cave conçue par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde.



DE LA VIGNE À L'ARMOIRE À VIN

Pour se bonifier, le vin réclame la plus délicate attention et le meilleur des confort. Le respect de plusieurs paramètres s'impose pour encaver les plus subtils breuvages. Afin de conserver et de délivrer tout leur potentiel, les meilleurs crus appellent à une forte stabilité avec une maîtrise irréprochable de la température, de l'obscurité et de l'isolation. L'hygrométrie permet aussi un contrôle rigoureux et garantit un taux d'humidité qui évite que l'atmosphère ne « pompe » le vin, si l'humidité manque, ou que les bouchons ne moisissent en dénaturant le vin si celle-ci, à l'inverse, abonde. ✓



Les crus d'exception. Ici, les vins du château Malherbe. Ils sont présentés dans des bouteilles de forme traditionnelle ancienne, d'un vert sombre qui préserve leur robe de la lumière, avec un ruban cacheté à la cire (à la main) indiquant leur millésime, comme l'usage le veut depuis plus de quarante ans.

CARNET D'ADRESSES

CHÂTEAU MALHERBE
www.chateau-malherbe.com

Choisir son vin d'après des critères comme la région, la robe, les arômes, les associations avec les mets et les caractéristiques environnementales, c'est aujourd'hui possible sur Internet avec www.ardoneo.com.



LE SERVICE DU VIN AU VERRE

Vin O'Verre permet de conserver le vin de bouteilles ouvertes jusqu'à trois semaines grâce à la présence du gaz inerte : le vin n'est plus en contact avec l'air et garde ainsi toutes ses propriétés intactes. Vin O'Verre est en option sur toutes les armoires Vinosafe chez Climadiff.



CAVE À VIN INTÉGRÉE

Le climatiseur Wine C25 peut convertir chaque pièce bien isolée d'une maison en une cave à vin. Particulièrement compact et silencieux, il peut conserver jusqu'à 4 000 bouteilles. Soucieux de gagner en efficacité, Fondis a intégré un ventilateur doté de la technologie « Energy Saver Motor ». Cette nouvelle technologie de commutation électronique, autrement dit de « transformation énergétique », augmente significativement le rendement du climatiseur, supprime l'échauffement du moteur et réduit fortement la consommation en énergie.

