

Comment conserver le vin

Sans doute vous est-il déjà arrivé d'aller chercher à la cave une bouteille de vin rouge, de l'oublier (fermée) à la salle à manger et de constater au moment de l'ouvrir quelques semaines plus tard que le vin a perdu toute sa fraîcheur, qu'il présente une robe plus claire que la normale et surtout un goût plutôt fade. Qu'a-t-il pu se passer? A vrai dire, rien de spécial. Mais le vin est un produit noble et exigeant, susceptible de s'améliorer mais aussi de se détériorer dans certaines conditions. Ainsi, les crus puissants ont souvent besoin de temps pour s'exprimer au mieux. Mais pour qu'ils donnent un jour leur pleine mesure et ne dépérissent pas de façon précipitée (comme décrit ci-dessus), ils doivent être conservés à une température constante (si possible entre 10 et 14 °C), dans un local sombre présentant une hygrométrie proche de 75%. Les nombreuses manipulations lui sont également préjudiciables. Ne désespérez cependant pas si votre cave ne présente pas ces conditions idéales. Certaines variations sont tolérables et n'entravent guère le développement du vin. Si les conditions sont vraiment trop mauvaises dans votre cave, vous pouvez utiliser un déshumidificateur ou un climatiseur.

