

Extrait du Buveurs

<http://www.buveurs.com>

# Quelle est la température idéale d'une cave pour préserver le vin ?

- Questions et Annonces -



Date de mise en ligne : samedi 18 novembre 2006

---

**Buveurs**

---

### La température idéale de vin

La température idéale pour stocker des vins est entre 55°F et 58°F (13°C-15°C). Cependant, n'importe quelle température entre 40°-65°F (5°-18°C) suffira tant que elle demeure constante. Le degré et la vitesse du changement de température sont critiques. Un changement progressif de quelques degrés entre l'été et l'hiver n'importera pas. Le même changement chaque jour nuira à vos vins en les vieillissant trop rapidement.

La règle la plus importante en stockant le vin est d'éviter de grands changements de température ou fluctuations. Vous noterez que les dommages de cette nature immédiatement du dépôt collant ce forment souvent autour de la capsule. Avec le temps l'expansion et la contraction continues du vin endommageront la « intégrité » du liège. Il est comme faire tirer le liège dedans et encore journalier. Quand ceci se produit, des quantités minuscules de vin peuvent être éliminées le long du bord du liège (entre le liège et le goulot) permettant à l'air de s'infiltrer en arrière po. Une fois que l'air est en contact avec votre vin que le processus irréversible de l'oxydation commence et votre vin est ruiné. À 55° à 58°F le vin vieillira correctement, lui permettant de se développer entièrement. Les températures plus élevées vieilliront le vin plus rapidement et les températures plus fraîches ralentiront le processus de vieillissement. Des dommages irréversibles seront faits si votre vin est maintenu à une température au-dessus de 82°F pour même un mois. À 55F les vins vieilliront lentement et développer la grande complexité et toi ne devra jamais s'inquiéter de eux.

Chaque vin que vous achetez devrait être placé dans votre cave. Même si vous projetez sur ouvrir le vin peu de temps après l'achat il tirera bénéfice du repos à récupérer du choc du déplacement. Avant que n'importe quelle bouteille le transforme en votre cave vous devez considérer le traitement qu'elle a reçu avant que vous l'ayez acquise. Chaque amoureux de vin connaît ce vin de dommages par la chaleur mais combien d'entre nous la prise s'inquiètent-elles pour protéger notre vin à chaque étape ? Par exemple, vous achetez le vin à un magasin ou à un établissement vinicole, mais lui laissez dans votre voiture chaude tout l'après-midi. Vous l'obtenez à la maison à votre cave à température contrôlée, mais d'ici là vous avez pu l'avoir déjà faite cuire. Se rappeler que les températures peuvent avoir comme conséquence les réactions chimiques indésirables qui n'auraient pas lieu normalement.