

LES 5 PILIERS POUR BIEN VIEILLIR

ACIDITÉ

Colonne vertébrale

Donne de la fraîcheur au vin

Agit comme un "conservateur naturel"

Sans acidité : le vin devient plat, mou, fatigué rapidement

ALCOOL

Équilibre et stabilité

Contribue à la structure globale

Aide le vin à tenir dans le temps

Trop faible : le vin est fragile
Trop élevé : vin lourd qui fatigue

TANINS

Structure du vin

Ils donnent de la structure et du potentiel d'évolution

Avec le temps : les tanins s'assouplissent

Sans tanins : le vin rouge de tiendra pas dans le temps

ARÔMES

Présence aromatiques

Complexes et concentrés

SUCRE

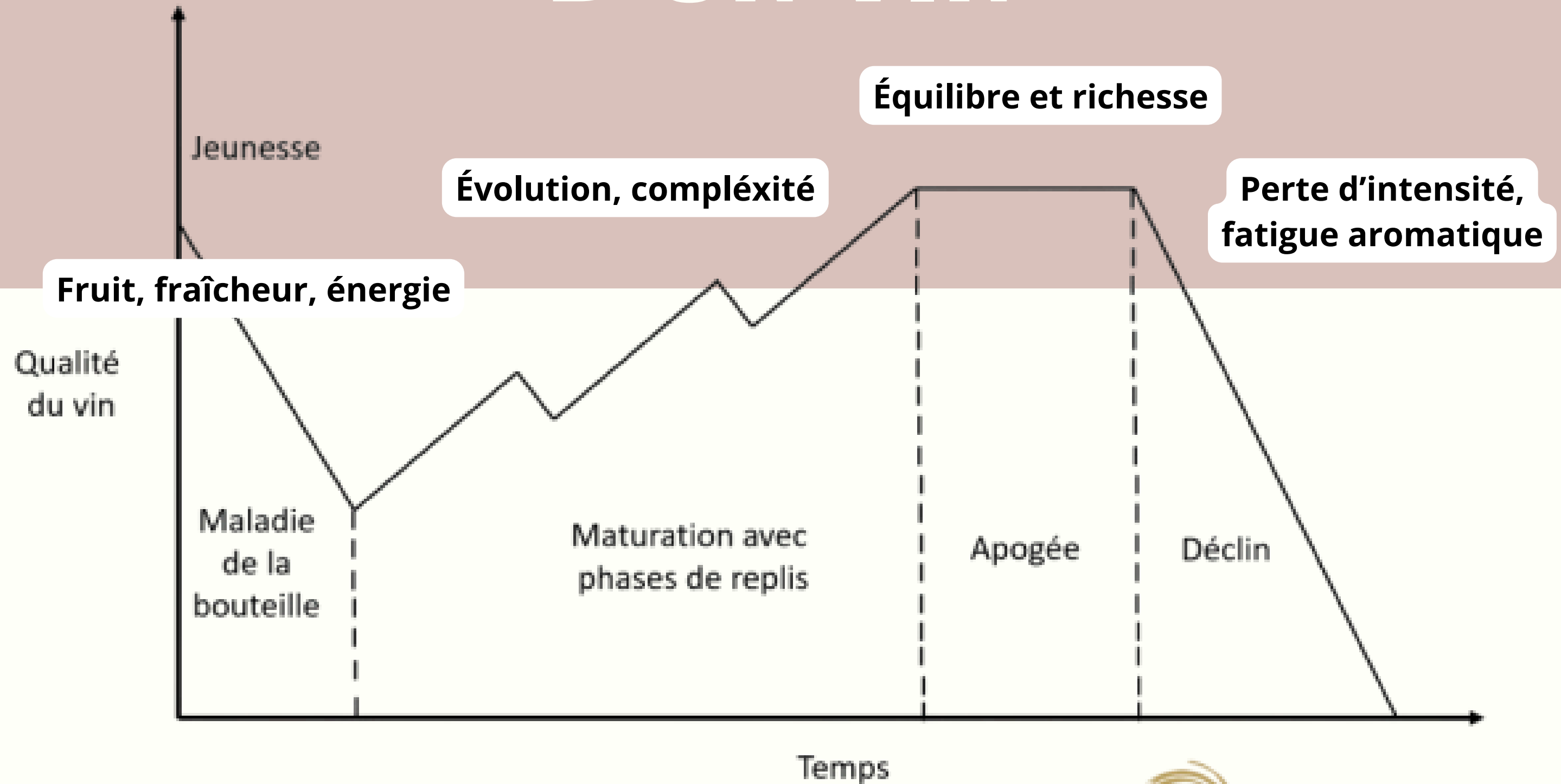
Conservateur naturel

Agit comme un stabilisant

Protège le vin de l'oxydation

Vieillissement : équilibre + intensité

LES ÉTAPES DE VIEILLISSEMENT D'UN VIN



UNE CAVE ÉQUILIBRÉE

CONSOMMATION ANNUELLE × DURÉE MOYENNE DE STOCKAGE

Répartition classique

On recommande souvent :

**50 % vins de consommation
courante**

30 % vins de moyenne garde

20 % vins de grande garde

Règle de diversité

plusieurs régions

plusieurs couleurs

plusieurs millésimes

plusieurs niveaux de prix

**vins pour repas quotidiens et
occasions spéciales.**

Règle de rotation

**FIFO (Premier Entré = Premier
Sorti) pour les vins courants ;
suivi spécifique pour les vins de
garde.**

STRUCTURER SA CAVE

Stockage en appartement : une cave de rotation et de plaisir immédiat

En appartement, les contraintes sont souvent :

- température variable,
- manque d'espace,
- lumière,
- air plus sec,
- vibrations

On privilégie :

- des vins prêts à boire (rouges souples et accessibles)
- des gardes courtes à moyennes (2-5 ans)
- une rotation régulière des bouteilles,
- une sélection plus réduite mais maîtrisée.

Type de cave	Prêt à boire	Moyen terme	Garde longue
Appartement	70%	30%	

Type de cave	Rouges	Blancs	Effervescents	Rosés / autres
Appartement	50%	30%	10%	10%

STRUCTURER SA CAVE

Cave naturelle : une logique de vieillissement

Une cave naturelle offre généralement :

- une température stable,
- une bonne hygrométrie,
- l'obscurité,
- des conditions idéales de vieillissement.

On peut envisager :

- des vins de longue garde,
- des achats en quantité,
- des verticales de millésimes,

Type de cave	Prêt à boire	Moyen terme	Garde longue
Cave naturelle	50%	30%	20%

Type de cave	Rouges	Blancs	Effervescents	Rosés / autres
Cave naturelle	55%	30%	10%	5%

STRUCTURER SA CAVE

Cave électrique : cave hybride entre consommation et vieillissement

Une cave électrique offre généralement :

- **une température régulée (souvent autour de 12°C),**
- **une protection contre la lumière,**
- **une conservation sécurisée sur plusieurs années,**
- **une capacité limitée mais optimisée**

On peut envisager :

- **des vins de garde moyenne**
- **des vins de gastronomie,**
- **privilégier la qualité à la quantité,**

Type de cave	Prêt à boire	Moyen terme	Garde longue
Cave électrique	50%	30%	20%

Type de cave	Rouges	Blancs	Effervescents	Rosés / autres
Cave naturelle	55%	25%	15%	5%

ERREURS CLASSIQUES

- Acheter uniquement des “grands noms”
- Tout vouloir garder trop longtemps
- Ne pas savoir ce que l’on possède
- Acheter sans objectif précis
- Mauvaises conditions de stockage
- Ne jamais ouvrir les “bonnes bouteilles”