

UNE CAVE À VIN À LA MAISON

Un rêve accessible!

Vous avez déjà rêvé d'avoir votre propre cave à vin à la maison? Alors réjouissez-vous. Il est possible d'aménager, à peu de frais, une petite cave à vin digne des plus grandes!

«Le désir de conserver du vin se réalise habituellement avec un refroidisseur de 50 bouteilles, explique Marc Gaudry, président de Vinum design. Les gens migrent ensuite vers un cellier d'environ 200 bouteilles. Après quoi, ils optent pour une cave à vin.»

UNE QUESTION DE QUANTITÉ

Le premier pas vers l'aménagement de votre cave à vin est l'identification de vos besoins. Un cellier offre un contrôle de la température et de l'humidité, ce qu'un petit réfrigérateur ne permet pas. Mais, si vous souhaitez conserver une trentaine de bouteilles seulement, un refroidisseur à vin s'avère un bon compromis. «Ce type d'appareil ne contrôle pas l'humidité et les vibrations sont plus présentes que dans un cellier, prévient Simon Gaudreault-Rouleau, rédacteur et dégustateur pour le service Les Connaisseurs de la Société des alcools du Québec (SAQ). Pour s'assurer que le bouchon conserve une bonne élasticité et pour diminuer le phénomène de l'évaporation du vin, il suffit de créer de l'humidité à l'intérieur du refroidisseur en ajoutant un bol d'eau.»

Vous pouvez penser à aménager une cave à vin si vous désirez conserver au-delà de 200 bouteilles. «Il faut prévoir une capacité d'entreposage supplémentaire de l'ordre de 25 % à 30 %, afin de pouvoir déplacer les vins», estime Marc Gaudry. C'est donc dire que, pour une conservation approximative de 500 bouteilles, il faut prévoir de l'espace pour 625 à 650 bouteilles. Cela facilitera également les classements par région, par type de vin, par durée de conservation, etc.

«Il ne faut pas non sous-estimer son engouement, fait remarquer M. Gaudry. La découverte du vin est un processus continu qui devient rapidement une passion. Les gens qui s'investissent dans ce domaine deviennent de plus en plus curieux. Même ceux qui avaient de modestes ambitions au départ se retrouvent avec plus de bouteilles dans leur cave à vin que ce qu'ils avaient anticipé initialement.»

Mais n'ayez crainte, vous serez étonné de constater comme un petit espace peut loger beaucoup. Un mur de 1 m de large sur 2 m de haut (3,28 pi sur 6,56 pi) peut recevoir environ 150 bouteilles. Une cave à vin de 2 m de large sur 2 m de long et 2,13 m de haut (7 pi) pourrait donc contenir près de 600 bouteilles.

PARAMÈTRES DE CONSERVATION

Qui dit conservation du vin dit paramètres de conservation. Vous ne pouvez vous lancer dans l'aménagement d'une cave à vin sans connaître les conditions de garde optimale prescrites par les experts. L'idéal est de maintenir une température de 12°C dans la pièce. «À la rigueur, le vin pourrait tolérer des changements progressifs et lents entre les saisons. Mais il faut surtout éviter les changements brusques et fréquents qui entraînent des variations dans la pression à l'intérieur de la bouteille», prévient Simon Gaudreault-Rouleau.

Entre le froid et la chaleur, il faut craindre davantage la chaleur puisque le vin vieillit plus rapidement et de façon moins harmonieuse si la température dépasse 12°C. À l'opposé, si le vin est gardé à une température trop froide, il va vieillir plus lentement. «Il faut donc adapter nos temps de garde en fonction de la température ambiante de la pièce», suggère le spécialiste de la SAQ.

Il faut conserver un taux d'humidité de 60 % à 70 % dans la pièce. Quant à la lumière, il faut l'éviter. Les vins préfèrent avant tout la noirceur. Les fortes odeurs sont également à proscrire, de même que les vibrations. Évidemment, les bouteilles doivent être couchées afin que le liège soit constamment humecté et ainsi éviter qu'il ne rétrécisse ou sèche.

L'EMPLACEMENT

Ces paramètres devraient d'ailleurs guider votre choix quant à l'emplacement de votre cave à vin. Si le sous-sol constitue habituellement le lieu tout désigné, certains choisissent également d'aménager leur cave à vin au rez-de-chaussée, près de la salle à manger par exemple.

Préférez idéalement le mur de la maison orienté au nord. Assurez-vous également de tenir éloignés les appareils qui pourraient générer d'importantes vibrations, comme la laveuse ou la sècheuse. De même pour ceux qui dégagent des odeurs désagréables, comme une fournaise à l'huile.



LES MURS ET LE PLAFOND

Afin de rendre votre cave à vin la plus inerte possible et de la protéger au maximum des variations de température, il faut intégrer un isolant avec un coefficient d'isolation de R25 à R30 pour les murs



LES MODULES D'ENTREPOSAGE

Si vous êtes un tant soit peu bricoleur ou menuisier, vous serez tenté de fabriquer vous-mêmes vos modules de rangement. Retenez que le bois utilisé ne doit pas dégager de fortes odeurs. → suite à la page suivante

De bons vins de garde

«En matière de garde, il faut choisir des vins que l'on aime et en acheter plusieurs bouteilles pour y goûter après six mois, un an, etc. On découvre ainsi l'évolution du vin, estime Simon Gaudreault-Rouleau. Certes, il est bon d'avoir une petite idée d'où on va, mais il n'y a rien comme apprendre par l'expérience. Enfin, il ne faut pas croire que ce sont seulement les vins chers qui vieillissent bien. Certains vins plus modestes s'en tirent également très bien.»

LES ROUGES

Des vins modestes, à environ 15\$, que l'on peut mettre en cave pour une bonne période, de quatre à sept ans par exemple: les madirans ou les cahors comme le Clos La Coutale (15,65\$). Aussi, la plupart des bordeaux et des grands bordeaux 2005, les cabernets californiens et, pour les plus audacieux, un vin australien, un Penfolds Grange Bin 95, qui peut vieillir 40 ans, mais coûte 348\$!

LES BLANCS

Dans le cas des blancs, c'est l'acidité qui assurera une bonne garde. Les vins sucrés comme les sauternes sont ceux qui possèdent les meilleurs potentiels de garde.

LES BIÈRES

Amateurs de bière, prévoyez un espace pour celle-ci dans votre cave à vin puisque de bonnes bières gagnent avec l'âge. Faites vieillir quelques années (quatre à cinq ans) les bières d'Unibroue en format de 750 ml, comme la Don de Dieu, la Fin du monde, la Maudite, ou encore une bière autrichienne millésimée, la Samichlaus, brassée une fois l'an, le 6 décembre, et vieillie dix mois avant d'être mise en bouteille.



adjacents à l'intérieur de la maison. Ceux de l'extérieur peuvent évidemment demeurer sur le béton. Comme l'humidité de la pièce sera très élevée, l'installation d'un pare-vapeur s'impose.

Puis vous devrez utiliser des panneaux de gypse hydrofuge pour les murs intérieurs. Ces panneaux devront être recouverts d'une peinture antimoississure. «Tout autre matériau pourrait être utilisé pourvu qu'il soit imputrescible, précise Marc Gaudry. Par souci d'esthétique, de la brique ou de la pierre naturelle ou artificielle pourrait être utilisée sur les murs.»

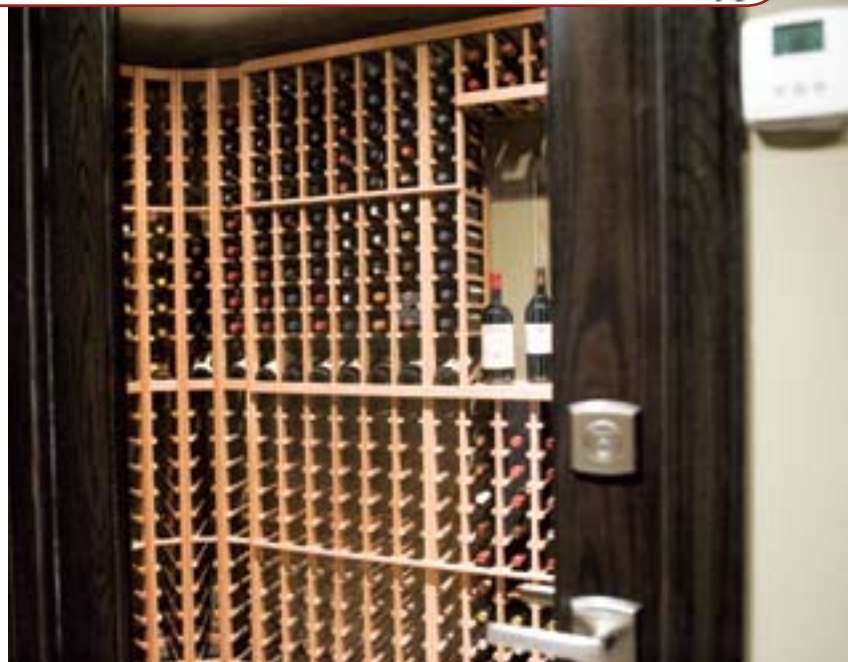
Vous pourriez également prévoir une partie en verre. Dans ce cas, il est fortement conseillé d'utiliser une vitre thermique. Elle est plus dispendieuse qu'une vitre simple, mais elle gardera la pièce à l'abri des changements de température.

LE PLANCHER

Dans le cas d'un sous-sol, le plancher de ciment est tout désigné. Encore ici, tout est une question d'esthétique. Pour plus de cachet, vous pourriez opter pour un plancher recouvert de pierre ou tout simplement de céramique. L'espace à couvrir n'étant pas très grand et destiné à une petite quantité, il est possible de trouver des matériaux nobles à bon prix.

LA PORTE

Pour éviter que la déshumidification engagée dans le reste de la maison ne vienne contraindre l'humidité de la cave à vin, il faut installer une porte bien isolée, comme une porte traditionnelle d'extérieur. Évidemment, la tentation est grande d'équiper la cave à vin d'une belle porte vitrée pour faire de la pièce un élément de décoration. Pourquoi pas? Optez alors pour une vitre thermique et ajoutez un pare-vapeur et une bordure d'étanchéité aux contours de la porte.



« Dans la famille du cèdre, il y a des essences trop odorantes qui pourraient communiquer une odeur au vin par le bouchon », explique Marc Gaudry. Les odeurs sont également à proscrire lors de l'ajout de teinture ou de scellant que l'on doit choisir à base d'eau.

Les rayonnages préfabriqués varient pour leur part entre 1,50\$ à 12\$ par espace de rangement (pour une bouteille). « Le choix des modules de rangement doit prendre en considération les habitudes de consommation du propriétaire, souligne Marc Gaudry. Gardera-t-il de petits formats de 250 ml, des magnums, du vin en vrac, etc. ? » Il faut aussi prévoir un système d'identification des modules par colonne et par rangée afin d'organiser l'entreposage et de faciliter la recherche de bouteilles.

L'ÉCLAIRAGE

Un éclairage directionnel apportera une plus belle ambiance à votre cave à vin. Il faut bien sûr éviter les lampes fluorescentes de même que tout type d'éclairage à grand dégagement de chaleur. Un truc : ajoutez une minuterie à votre système d'éclairage. Si vous oubliez d'éteindre, la minuterie s'en chargera, évitant ainsi que la pièce ne chauffe trop.

UNE DOUBLE VOCATION

Afin d'optimiser l'utilisation de votre cave à vin, pourquoi ne pas vous en servir également comme chambre froide. Ainsi, vous pourrez y entreposer des conserves, des spiritueux, des liqueurs douces, de l'eau embouteillée, et même le souper des fêtes, pour autant qu'il ne dégage pas d'odeurs fortes sur une longue période.

DES POINTS DE VUE DIVERGENTS

Une cave à vin dite passive suppose qu'aucun système ne gère la température et l'humidité, contrairement à une cave où l'on installe une unité de chauffage et de climatisation. L'humidité d'une cave passive peut être contrôlée par un bol d'eau placé dans la pièce et dont on change l'eau régulièrement. Selon Simon Gaudreault-Rouleau, une cave passive peut également tirer profit d'un système d'aération assez simple qui consiste à creuser deux trous dans le solage et à y insérer deux tuyaux qui facilitent l'échange d'air entre l'intérieur et l'extérieur de la maison.

Marc Gaudry est également en faveur d'une cave passive si certains critères sont respectés, mais il préfère un appareil d'aération au système de tuyaux. « Si le sous-sol est totalement enfoui et que la ligne du sol est à la même hauteur que le plafond de la cave, vous pouvez donc tenter une cave passive. Vous profiterez ainsi de l'aménagement naturel de la maison. Pour ma part, je ne conseille pas l'installation des tuyaux d'aération, car ils favorisent l'entrée de chaleur et les variations de température. »

Deux experts, deux avis. À vous de choisir. Quoi qu'il en soit, il s'entendent pour dire qu'en assurant soi-même les travaux il est possible d'aménager une belle cave à vin d'environ 500 bouteilles, digne des plus grandes, pour moins de 4000\$. Les amateurs comme les passionnés seront de cet avis : il n'y a pas de quoi s'en passer! **D**

Pour un tableau détaillé des matériaux et des coûts relatifs à la construction d'une cave à vin, visitez : desjardins.com/espaced.

Besoin d'aide pour
organiser votre déménagement
dans votre nouvelle maison ?



« **Mon planificateur de maison** » est un calendrier en ligne gratuit de Genworth Financial Canada qui aide à clarifier le processus d'accession à la propriété. C'est comme avoir un fidèle compagnon de route lors de l'accès à la propriété, doué d'une excellente mémoire et d'une passion pour les détails.

Le planificateur fait le travail de mémorisation pour vous, se tenant au courant des tâches à accomplir et des décisions à prendre avant le jour du déménagement. Il émet même des avis par courriel pour vous rappeler certains détails clés, ce qui vous permet de conserver une vue d'ensemble.

Pour en savoir plus, visitez www.MonPlanificateurMaison.ca/espaceD



Prix de l'industrie
hypothécaire canadienne du **09**
CMP

© 2009 Genworth Financial



Genworth
Financial
Canada

Au service des
PROPRIÉTAIRES DE MAISON