

Votre espace vin démystifié



Hélène Dion
Sommelière conseil

► Faire vieillir le contenu de vos bouteilles dans un endroit mal adapté, c'est comme jeter ce précieux liquide à la poubelle. Sensible à son environnement, le vin demande de la vigilance de la part de son propriétaire afin de s'ouvrir pleinement lors de la dégustation. Voilà pourquoi la cave à vins est un investissement, mais également un élément de décoration qui répond à la tendance d'avoir son inventaire de vins à la vue de tous ! Rencontre avec Martin Ayotte, maître de cave, afin de démystifier cet espace clos.

« Au Québec, on parle d'espace vins », m'explique Martin Ayotte, spécialisé dans la conservation et l'aménagement d'espaces vins. Ces « pièces », traditionnellement aménagées dans les sous-sols, sont aujourd'hui aménagées selon l'espace disponible, en autant qu'il réponde à certains critères. « Il y a cinq conditions de base à respecter. Premièrement, la pièce doit être dépourvue d'odeurs. Deuxièmement, elle ne doit pas subir de vibrations. Au Québec, à moins d'être situé près d'une gare, cela ne pose généralement pas de problème. Troisièmement, la température doit être stable et doit osciller entre 12 et 13 °C. S'il fait trop chaud, le vin vieillit plus rapidement et si la température est trop basse, l'évolution « naturelle » du vin est freinée. Ensuite, il faut garder les bouteilles à l'horizontal (sauf pour



les bouteilles fermées avec un bouchon dévissable) avec une humidité ambiante relativement stable. Cela contribue à garder le bouchon hermétique et éviter ainsi l'oxydation. Enfin, il faut éviter l'exposition à la lumière. Affectés par la lumière, les vins blancs jaunissent et prennent un « goût de lumière ». En restauration, pour montrer les bons flacons, il faut y aller d'un compromis en utilisant du verre polarisé ou anti rayons UV et préférer un éclairage tamisé qui ne dégage pas de chaleur », spécifie M. Ayotte.

Et pour le choix des essences? « Il faut faire attention aux odeurs des essences. Le cèdre, par exemple, est très odorant. On va plutôt choisir le séquoia, une sous-catégorie du cèdre qui a les mêmes propriétés, mais ne dégage pas d'odeurs. On peut également sélectionner l'acajou ou encore le merisier et utiliser du vernis inodore. Le peuplier, unique au Québec, est de plus en plus populaire. S'il est torréfié, il offre une bonne résistance à l'humidité, mais on ne peut pas le teindre. »

En restauration, comme il y a beaucoup de rotation et donc plus de vins de consommation

courante, les variations de conditions d'entreposage sont moins catastrophiques.

La bonne gestion

Pour le restaurateur, l'approvisionnement se fera en respectant le budget et en diversifiant les achats. « On ne doit pas avoir que du vin de garde et pas que du vin de consommation courante. Pour les vins à faire vieillir, on se procure un minimum de trois bouteilles identiques que l'on pourra ouvrir à des moments différents afin de constater l'évolution ». Rappelez-vous que l'accessibilité aux bouteilles est également essentielle. Un vin prêt à boire devra être à portée de main, alors qu'un vin que l'on fera patienter pourra dormir au fond de votre espace vins.

Il est essentiel de faire l'inventaire de vos trouvailles, afin de savoir ce que vous avez, mais également pour donner rendez-vous à la dégustation de ces flacons au bon moment ! En restauration, Martin Ayotte précise que la gestion est surtout monétaire. « On doit penser à la rotation d'inventaires, avoir suffisamment de produits en réserve, des grands crus en petites quantités. Également,



la cave doit être bien organisée et le travail du sommelier doit être méthodique. Une bouteille qui sort doit être soustraite immédiatement de l'inventaire ! »

En termes de bouteilles, un petit cellier peut contenir autour de 110 bouteilles et ça peut aller jusqu'à 2000 bouteilles, voire au-delà. « Les plus belles caves en terme de bouteilles, sont souvent celles des collectionneurs, des gens qui parfois ne sont pas consommateurs de vin... »

À votre image

« Lorsque j'aménage des espaces vins personnalisés, mon travail est d'abord de saisir ce que le client a en tête, puis de le réaliser », explique celui qui a effectué plus d'une centaine d'espaces vins, sans compter ses diverses collaborations. « En restauration, je collabore souvent avec les designers et je deviens une personne ressource qui dirige les corps de métier. » Si plusieurs livres et références proposent de multiples façons de créer votre espace vins, l'idéal est de toujours respecter vos besoins, votre budget et votre côté créatif.