

Comment conserver son vin et son champagne ?

Le **Vin** et le champagne doivent être conservés de manière optimale afin que leur dégustation tienne toutes ses promesses le jour où vous le servirez. Découvrez dans cet article les astuces pour bien conserver vos bouteilles de vin ou de champagnes.

À quelle température doit-on conserver le vin et le champagne ?

La température de la cave à vin est un élément très important pour une meilleure conservation du vin de **terroir** et du champagne. Il est recommandé d'opter pour un lieu frais et à température constante, idéalement entre 10 et 12 °C pour conserver vos bouteilles fabriquées à partir de la meilleure **vigne** de France. Le mieux est d'éviter que la température ne dépasse pas les 18 °C.

Ce sont surtout les chocs thermiques qui sont très néfastes pour le vin et le champagne. Cependant, une montée des températures toute en douceur comme à l'arrivée de l'été, n'entraînera pas de gros dégâts sur vos bouteilles de [Dom Pérignon](#).

Outre la température, il est également conseillé de conserver vos bouteilles de **grands vins** ou de champagnes dans un endroit inodore pour conserver la qualité de vos cuvées. Le taux d'hygrométrie de la pièce doit également se situer entre 50 % et 80 %. De ce fait, le lieu dédié à la conservation de vos bouteilles ne doit être ni trop sec, ni trop humide.

Quelle est la position idéale pour conserver le vin et la champagne ?

Vos bouteilles de **Ruinart blanc de blanc** ou de champagne seront mieux conservées dans une position couchée. En effet, la position allongée permet de garder le bouchon en permanence en contact avec le liquide. De cette manière, il ne risque pas de s'assécher et de se rétracter. Cela réduit les risques d'oxydation du vin. Le dessèchement du bouchon peut également provoquer des pertes de gaz et d'effervescence pour les champagnes et les effervescents.

Contrairement à ce que l'on peut penser, il n'est pas nécessaire de tourner les bouteilles régulièrement au cours du processus de vieillissement. En effet, les adeptes de cette technique pensent qu'en tournant la bouteille régulièrement, ils limitent la formation d'un dépôt. En réalité, cette technique n'a pas d'effet sur la régulation de la formation de dépôt, mais de décoller celui-ci du fond de la bouteille. Ainsi, dans tous les cas, le dépôt va rester au

fond de la bouteille au moment de la dégustation. Néanmoins, vous pouvez placer votre vin en carafe ou servir votre champagne avec délicatesse dans le verre de vos invités.

Quelle est l'intensité de lumière idéale pour conserver le vin et la champagne ?

Il faut garder en tête que la lumière, surtout la lumière du jour, est l'ennemi du vin et du champagne. En cas d'exposition prolongée, la boisson prend un « goût de lumière ». Il s'agit d'une déviance rédhibitoire des **arômes**. En cas de forte exposition à la lumière, des composés soufrés se ressentent lors de la dégustation. De plus, ce défaut va s'accompagner d'une décoloration du champagne.

Ce sont les bouteilles en verre blanc qui sont les plus sensibles à la lumière parce qu'elles laissent passer encore plus de rayons ultra-violets que les bouteilles teintées. Il est donc important de garder vos bouteilles de vins et de champagne dans un endroit le plus obscur possible. Vous pouvez, néanmoins, équiper votre cave à vin d'ampoules de faible intensité. Cependant, évitez à tout prix les ampoules néon.

Dans le cas où vous n'avez pas la possibilité de conserver vos bouteilles de vins et de champagne à l'abri total, vous pouvez utiliser du papier opaque. Il est possible d'utiliser un papier opaque comme du papier de soie noir pour mieux protéger vos bouteilles de champagnes ou de vins ayant un grand **millésime**.