

CAVES

Comment conserver et bonifier ses dives bouteilles ? Les bonnes adresses, la juste température, les meilleurs trucs mais aussi, l'histoire de passionnés.

Ecouter vieillir son vin

Par **JEAN-PIERRE PEYROULOU**

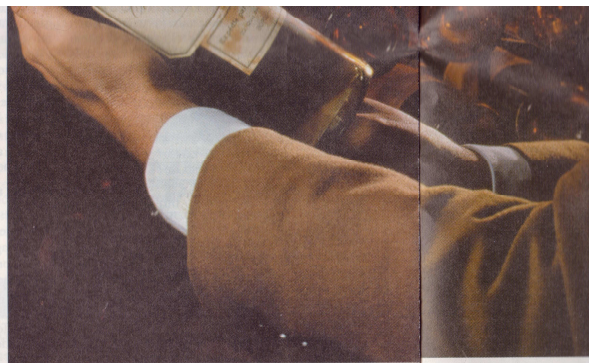


SON VIN

Par **JEAN-PIERRE PEYROULOU**

DE L'AUTRE CÔTÉ DU JARDIN, LE SOIR, quand le jour commence à tomber, et qu'il est temps de choisir les vins pour le dîner entre amis, on pousse la porte de bois de la cave. On descend quelques marches. Elles sont en pierres, plutôt de calcaire, même assez blanches, presque crayeuses, taillées dans le rocher. L'électricité éclaire à peine les étiquettes. Le temps d'hésiter sur les vieux flacons que l'on délivrera de leur bouchon à table, de sortir les bouteilles, de les remettre, dans les casiers, les uns en fer rouillé, les autres en vieux bois, ou encore dans les cavités creusées dans la pierre, on sent le froid et l'humidité tomber sur les épaules. 6° C : c'est la température idéale pour un vieillissement lent des vins. L'eau ruisselle le long de la pierre. Les étiquettes sont à peine visibles. On ne distingue plus que les deux derniers chiffres du millésime. Là, les 82. Ici, les 78. Seules quelques lettres donnent le nom du cru ou du château.

Plus loin, là où l'humidité est la plus forte, il ne reste rien de l'étiquette. C'est le goulot de la bouteille, débarrassé de la collerette d'étain qui l'enserrerait, qu'il faut mettre sous la lampe pour lire sur le bouchon le nom du château et du millésime : Latour 1961. Ce sera le sommet du repas. Un vieux meursault 1979 pour l'entrée et un vieux porto vintage 1963 pour le dessert. Et, bien sûr, le vieux champagne 1929 sans presque plus de bulles dont on boira un verre et que l'on rajournera, comme on l'a vu faire à Londres chez Berry & Bross, d'un peu de champagne jeune de la même marque pour le chic inconvenant et absolu. Les uncles remués, la porte se ferme sur l'obscurité et le silence. Cette cave idéale existe rarement. Seulement parfois dans les anciennes carrières de la vallée de la Seine, dans le tuf de la vallée de la Loire, dans la craie champenoise, ou en Côte-d'Or. Même à Bordeaux, elle n'existe pas. Alors dans les immeubles récents de nos cités...



Ci-dessus et en haut : Lionel Michelin présentant les trésors de la cave qu'il vient de racheter au père Besse en 1997. En médaillon, les chais de France.

Faut-il pour autant renoncer à ce rêve et avec lui au sentiment quasiment religieux de pousser

Précautions indispensables

- Température stable : entre 6 °C et 12 °C. Plus la température est basse, plus le vieillissement est lent ; 6 °C est donc la température parfaite. Les changements de températures importants sont à éviter.
- Hygrométrie très élevée : de 70 % à 90 %. C'est capital, sinon le bouchon s'assèche, se comprime et le vin évolue à grande vitesse.
- Obscurité totale et éclairage doux pour les visites.
- Pas de mauvaises odeurs : ne pas entreposer peinture, white-spirit, oignons.
- Pas de vibration, type métro à Paris.
- Protection contre les voleurs et assurance (à mentionner dans le contrat habitation).

la porte de ce sanctuaire des vins ? Nullement. On répugne à la bricole, à prise, aménager une cave créant les conditions idéales qui donnent tout leur charme à ces vins. On garde des vins sur les étagères de la cave d'un immeuble, même, pour peu que l'on s'occupe de leur entretien, de décoration, recréer l'ambiance d'une cave traditionnelle à l'ancienne. Si l'on dispose d'une cave, on peut transformer la cave. Ou mieux, pour un résultat plus élevé, créer dans la cave une cave en spirale, construite dans le jaillissement de la terre ou construite avec un constructeur allemand, en fonction du budget et du nombre de bouteilles, si l'on possède de grandes caves à vins reste la me