

Pourquoi conserver du vin est une démarche survivaliste? Oui, je l'affirme haut et fort! C'est en mangeant mon fromage avec un ballon de Château Lafforgue que je me suis dit que conserver du vin à la cave était une vraie démarche survivaliste. Je m'explique...



Du point de vue de l'amateur de bon vin, faire vieillir certaines bouteilles est indispensable pour consommer le vin à sa maturité. Certains font simplement une collection mais la plus part aiment ouvrir la bouteille en temps et en heure pour profiter au mieux du cépage. **Dans une démarche survivaliste**, le stockage du vin peut prendre une autre dimension. Bien sur, le vin sera à disposition en cas de coup dur pour la consommation personnelle. On peut aussi imaginer, qu'en cas de pénurie, certaines bouteilles pourront être une monnaie d'échange. On peut aussi prendre le stockage du vin comme un investissement, une valeur sûre comme l'or par exemple. Il est facile de repérer les bouteilles qui prendront de la valeur avec le temps.

Parmi les rouges européens, on peut notamment conserver les vins tanniques : les aquitains, les rhônes de Valence à Vienne, les cabernets de Loire, les riojas, les barolos et les barbarescos, etc. En blanc, essayez les loires, les bourgognes, les allemands.

On ne se lance pas dans une grande cave à vin sans précaution, il y a des paramètres à prendre en compte pour ne pas mettre en péril votre collection, mais ça, je ne suis pas spécialiste!