



Armoires à Vin

Vitrines de stockage du vin intégrées à l'aménagement intérieur des résidences privées et des locaux commerciaux.

.....

Les technologies modernes ont offert aux amateurs de vin la possibilité de conserver leurs précieuses collections à domicile dans des conditions idéales.

.....



Le stockage traditionnel du vin a vu le jour dans des caves de taille variable, souvent dans des tonneaux en bois. Ces dernières années, les espaces dédiés au vin se sont échappés des sous-sols et s'invitent à présent dans le design d'intérieur de résidences privées et de locaux commerciaux.

Toute dernière tendance en matière de stockage à long terme et véritable passion de Wine Guardian, un mur à vin désigne une collection de bouteilles généralement présentée derrière une enceinte climatisée. Parmi ses différentes applications, on pourra citer un ou plusieurs murs en verre dotés de clayettes en métal, en bois ou en acrylique pouvant accueillir de grandes ou de petites collections. Leur point commun : ces points de mire spectaculaires ne manqueront pas d'attirer tous les regards, quel que soit l'endroit.



Les armoires à vin permettent de délimiter les pièces dans des habitations ou des lieux d'activités et se sont hissées au rang d'élément de design incontournable, conférant ainsi une touche d'élégance et une atmosphère à une pièce de vie ouverte. Elles offrent en outre aux passionnés de vin de formidables occasions de mettre en valeur leurs millésimes ou de créer un lieu dédié dans des maisons ou des appartements plus petits ne pouvant abriter une cave complète. Ces espaces de toute élégance proposent une solution fonctionnelle de stockage et de présentation du vin et affichent un coût inférieur à celui des caves et des pièces à vin intégrales.



Malgré la profusion de possibilités de conception esthétique d'un présentoir à vin, il est tout aussi important de trouver la bonne solution pour refroidir l'espace et maintenir un environnement stable. Wine Guardian est fermement convaincue que votre designer et ingénieur en architecture devraient être nommés en premier avant même de choisir un système de refroidissement pour satisfaire à vos besoins. Lorsqu'ils travaillent de concert, ils sont beaucoup moins susceptibles de manquer certains détails et certaines spécifications critiques affectant les dimensions et l'installation de l'unité réfrigérée.

LORSQUE LA CONSTRUCTION RENCONTRE LA CONCEPTION INTELLIGENTE

Les murs à vin sont constitués d'une à quatre faces en verre et d'un plafond en placoplâtre. L'espace peut afficher une profondeur allant de 30 cm (soit une bouteille) à environ 60 cm (maximum). Le verre et les matériaux autres que le bois se prêtent à une esthétique sobre et moderne et attirent tous les regards grâce à leur déclaration on ne peut plus audacieuse. Outre un style contemporain, une armoire à vin doit être en mesure de maintenir une humidité relative de 50 à 70 % et un point de consigne constant compris entre 12 à 14 °C (55 et 58 °F). Une enceinte bien conçue donnera finalement naissance à un système fermé parfaitement adapté pour le vieillissement et le stockage du vin. Le design doit impérativement se marier à la fonctionnalité. Les caves à vin se trouvent souvent au centre d'un espace, créant une atmosphère particulière ou insufflant un sentiment d'intimité en divisant des pièces.

Un mur à vin peut séparer un salon d'une salle à manger ou proposer des espaces intimes dans un restaurant ou un lieu d'accueil de plus grande taille. De petits espaces résidentiels, des maisons de ville et des appartements peuvent s'avérer plus difficiles à configurer, mais les progrès de la technologie de refroidissement et des possibilités d'installation permettent aux caves de faire leur entrée dans la plupart des lieux de vie. Une solution conçue, placée et aménagée à la perfection n'est rien sans une unité réfrigérée complémentaire. Le plus grand défi en termes de régulation des murs à vin consiste à diriger l'air à l'intérieur et en dehors de l'enceinte, sans qu'un équipement CVC bruyant ou inesthétique ne vienne gâcher l'expérience. Ce challenge n'est pas une mince affaire et c'est la raison pour laquelle il est essentiel d'intégrer la technologie de refroidissement dans le processus de conception.

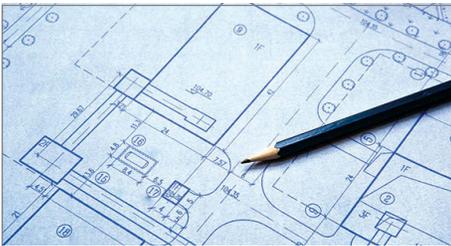


COMMENT CHOISIR LA BONNE UNITÉ RÉFRIGÉRÉE

Plusieurs critères majeurs sont à prendre en considération avant de sélectionner l'unité réfrigérée la plus adaptée à votre usage.

Taille de l'espace

La taille du mur à vin permet de définir la capacité de refroidissement, qui varie habituellement d'une valeur légèrement supérieure à 1 000 BTU par heure à 15 000 BTU par



heure pour les très grandes armoires en verre fréquentes dans les pays chauds. Wine Guardian et de nombreux experts en contrôle climatique proposent des calculateurs de charge thermique qui offrent des directives pour vous aider à lancer votre projet, selon vos spécifications. Toutefois, veillez à ne jamais opter pour une unité réfrigérée en vous appuyant exclusivement sur le volume du mur à vin, car ce choix ignorera d'autres considérations critiques.

Volume et type de verre

Un modèle composé de quatre parois en verre requiert plus d'ingéniosité pour dissimuler l'unité réfrigérée et peut s'avérer plus difficile à maintenir au frais qu'une version à deux faces. De plus, le type de verre déterminera également l'unité à sélectionner. Le verre à glace nécessitera un système de refroidissement affichant des performances supérieures à une armoire en verre isolant.



Température ambiante

Nous savons déjà qu'une température de 12 à 14 °C (55 à 58 °F) est optimale pour le stockage du vin à long terme. Si votre vitrine se situe dans une pièce réglée à 27 °C (80 °F), vous aurez besoin d'une plus grande capacité de refroidissement que si elle est maintenue à 21 °C (70 °F), et ce, même si tous les autres facteurs sont équivalents. Des unités réfrigérées « trop petites » (capacité inférieure à celle de la cave à vin) peuvent montrer un fonctionnement excessif et réduire exagérément l'humidité relative, tandis que des systèmes « trop grands » (capacité nettement supérieure à celle de la cave) peuvent refroidir l'espace très rapidement, sans le déshumidifier correctement.



CONSIDÉRATIONS SECONDAIRES

- À chaque ouverture d'une porte de vitrine, le climat idéal est perturbé. Les murs à vin de restaurants peuvent être ouverts plusieurs fois par jour, contrairement aux espaces résidentiels, où ils subiront des bouleversements moins fréquents. L'unité réfrigérée adaptée sera en mesure de rétablir rapidement l'équilibre.
- Une porte conçue pour l'extérieur et un seuil correctement scellé contribueront à préserver l'environnement.
- La lumière directe du soleil et une chaleur intense compromettent elles aussi la stabilité du vin et pourraient obliger à repenser le positionnement d'un modèle.
- Les armoires à vin commerciales et tout présentoir situés dans une zone à fort trafic piétonnier doivent intégrer des systèmes de clayettes résistant aux vibrations. Ces dernières perturbent en effet le processus de vieillissement du vin.
- La buée touche tant les restaurants que les résidences privées, mais il est possible d'y remédier grâce à une unité réfrigérée ne faisant pas circuler l'air directement sur les surfaces en verre.

Humidité

Quel que soit le lieu où vous stockez du vin à long terme, l'humidité représente un facteur prédominant. Une valeur excessive peut provoquer la formation de moisissures et le décollement des étiquettes. Une humidité trop faible est au contraire susceptible de fissurer les bouchons de liège, ce qui conduit à une évaporation et à une dégradation du vin. Les systèmes CVC classiques (notamment les unités réfrigérées de caves à vin) peuvent éliminer l'humidité pendant leur fonctionnement normal, mais ne peuvent en ajouter a posteriori. Alors que des joints de porte efficaces contribuent à éviter de tels inconvénients, une unité réfrigérée dotée d'un contrôle d'humidité intégré est nécessaire pour augmenter les niveaux d'humidité, en particulier dans des régions plus sèches et durant certaines périodes de l'année.



Éclairage

L'éclairage est un critère majeur pour déterminer la bonne taille d'un système de refroidissement. Dans des espaces commerciaux, les lumières sont souvent allumées, tandis que dans des habitations, elles sont généralement éteintes. Ces lumières produisent de la chaleur, ce qui signifie que votre armoire à vin peut avoir besoin d'une unité réfrigérée dotée d'une capacité supérieure pour compenser cette chaleur supplémentaire..



MONTÉE D'AIR CHAUD

La sélection de l'unité idéale pour votre utilisation dépend également de son lieu d'installation. Étant donné que l'air chaud monte et que l'air froid descend, le plafond offre le meilleur emplacement pour votre système. Si l'air frais est poussé à travers le bas du mur à vin, seule la moitié inférieure est climatisée. Le résultat : la section inférieure de votre mur pourrait se trouver à la température de vieillissement et de stockage optimale, tandis que la partie supérieure afficherait une température cinq à dix degrés plus élevée. L'emplacement est donc d'une importance capitale.



De même, il convient d'installer des capteurs de température et d'humidité au niveau du retour, ce qui fournira une représentation fidèle de l'air réacheminé vers l'unité.



.....

COMPTER SUR LA POLYVALENCE D'UNE UNITÉ STANDARD

.....

Même si les paramètres de chaque mur à vin peuvent être uniques, chez Wine Guardian, nous pensons qu'un système de refroidissement classique se doit d'être suffisamment robuste pour répondre à vos besoins les plus complexes. Un restaurateur pourrait par exemple imaginer un seul mur à vin conçu pour maintenir une fraîcheur de 7 °C (45 °F) pour les vins blancs servis à la température de consommation, ce qui requiert un système affichant une plage de température étendue. Un constructeur peut également disposer d'un espace horizontal très limité pour installer un système et nécessite donc un système de conduits orientés verticalement pour présenter le vin. Wine Guardian propose des unités réfrigérées standard pour chacun de ces scénarios. En outre, le processus de manipulation de l'air n'est pas toujours fluide, même dans des espaces bien pensés. Il peut être difficile d'évacuer l'air dans des modèles plus petits – comme la plupart des caves à vin – ou comportant un grand volume de verre. Ces derniers exigent un système de refroidissement permettant aux constructeurs de raccorder les conduits selon diverses configurations.

Une unité équipée de panneaux interchangeable facilite la personnalisation des conduits, tout en permettant d'accéder aux panneaux électriques et de réfrigération. Dans certains espaces, il peut être complexe de disposer de conduits pour orienter l'air. Si le bâtiment a accès à des sources d'eau tout au long de l'année et à des températures constantes, les systèmes refroidis à l'eau – par opposition aux systèmes habituels refroidis à l'air – écartent toute nécessité d'évacuer l'air chaud.

Il est également possible de placer un ventilateur et un serpentin de refroidissement directement dans un plafond au-dessus de certains environnements viticoles, permettant une circulation de l'air entrant et sortant entre une seule grille discrète, éliminant ainsi le besoin de prévoir le moindre conduit. Ce scénario est particulièrement intéressant lorsque l'espace est limité et qu'aucun autre endroit ne peut accueillir le système mécanique. En un mot, bon nombre de solutions standard vous sont proposées, mais chaque application de mur à vin est parfaitement configurable.

Chez Wine Guardian, nous sommes tous fascinés par l'évolution constante du stockage à long terme et sommes pleinement engagés à le rendre accessible à un plus grand nombre d'amateurs de vin.



WINE GUARDIAN®

+1 (315) 452-7400

info@wineguardian.com

7000 Performance Drive,
North Syracuse, NY 13212