



4 étapes
pour
débuter
sa cave à vin

Les 4 étapes pour débuter sa cave à vin

Constituer une cave à vin est un projet passionnant pour tout amateur, que ce soit pour sa consommation, pour diversifier son patrimoine, pour la transmettre à ses enfants...

Notre conseil principal ? Investir dans une sélection variée de grands crus afin de satisfaire tous les palais, de répondre à toutes les occasions et d'assurer le meilleur investissement possible. Nous vous recommandons ainsi de choisir différents millésimes, régions, appellations, cépages et couleurs.

Voici 4 étapes à suivre pour débuter au mieux sa cave de grands crus

1 Définissez un objectif clair

Avant de constituer une cave à vin, il est essentiel de déterminer vos objectifs.

Cette clarification vous aidera à choisir les vins et les quantités appropriées et vous permettra également de savoir vers quels types de vins vous tourner : plutôt des vins de garde ou plutôt des vins à boire jeunes.



Vous souhaitez constituer une collection pour le plaisir ?



Ou vous êtes plutôt axés cave patrimoniale pour investir ?



Ou peut-être les deux ?

Dirigez-vous vers des vins prêts à boire.

Dirigez-vous vers des vins primeurs ou en allocations.

2 Avoir une cave avec des conditions de conservation optimales

Assurez-vous de disposer d'un espace approprié pour stocker vos bouteilles dans des conditions optimales.

Une cave à vin ou un lieu frais, sombre et sans vibrations est idéal pour préserver la qualité des vins à long terme. La température, l'humidité et l'obscurité sont des facteurs clés à prendre en compte.

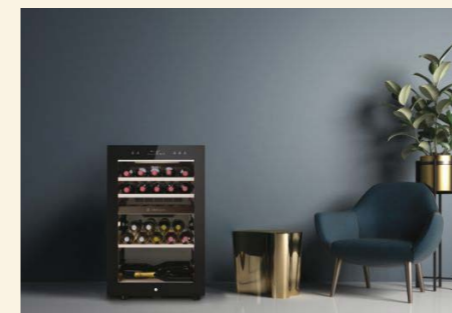
La cave sous-terreine

Si vous avez une cave souterraine ou un espace troglodytique suffisamment aéré que vous pouvez consacrer à la conservation de vins, alors vous avez une solution toute trouvée. Foncez !

La cave armoire

Sinon, si vous souhaitez consacrer une place au sein de votre appartement ou dans votre garage vous pourrez vous tourner vers une cave ou armoire à vins. Elles sont parfaites pour le stockage à court et à long terme des bouteilles de vin et ont pour avantage de mettre en valeur votre collection dans une pièce de vie.

Voici quelques modèles que nous vous conseillons :

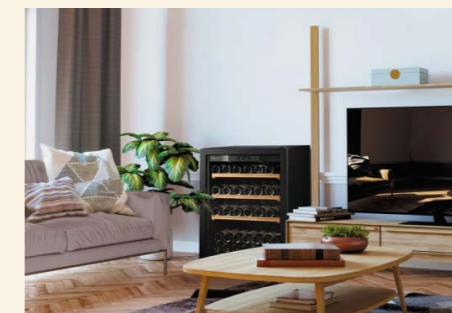


Néophyte

Cave à vin
42 bouteilles
Haier

699,90 €

Voir



Connaisseur

Cave à vin
98 bouteilles
EuroCave

2 364,50 €

Voir



Passionné

Cave à vin
273 bouteilles
La Sommelière

2 699 €

Voir



L'entrepôt spécialisé

Cependant si vous n'avez pas la place d'entreposer vos bouteilles chez vous, vous avez la possibilité de vous tourner vers un professionnel comme U'wine qui propose de stocker vos vins pour vous dans ses entrepôts spécialisés et de vous livrer vos vins gratuitement sur demande. Une solution clé en main, accommodante et économique.

3 Constituer une sélection de vin variée

Dans un premier temps provisionnez votre cave avec quelques vins que vous connaissez et que vous aimez déguster. Votre connaissance du vin vous permettra de faire des choix éclairés lors de l'achat et d'identifier les vins ayant un bon potentiel.

Il est essentiel d'inclure toutes les catégories de vins dans votre cave, que ce soit des vins blancs, rouges ou rosés. En variant les styles et les origines, vous apporterez une dimension captivante et complète à votre cave. N'ayez donc pas peur d'avoir un fond de cave variée avec des vins de Bordeaux, de Bourgogne, des vins du Rhône, des vins de Loire ou encore quelques vins étrangers.

Il vous faudra également des vins prêts à boire pour les apéritifs avec les amis, des vins de garde que l'on prévoit de faire vieillir et de déguster dans quelques années ou encore des vins renommés, parfaits pour les occasions particulières ou les repas de fêtes.

Nous vous conseillons de prévoir 20% de vins prêts à boire, que vous allez consommer dans les deux ans et 80% de vins de garde, que vous laisserez se bonifier dans votre cave.

Puis sortez des sentiers battus et faites appel à des professionnels du vin. En effet, les avis et les recommandations de personnes expérimentées peuvent vous orienter vers des choix avisés et vous faire découvrir de nouveaux domaines, cépages ou régions viticoles. Leurs suggestions peuvent vous guider vers des vins qui correspondent à vos goûts et à vos préférences. Ils en profiteront pour vous donner l'histoire du vin ou du domaine, des informations sur la garde, l'évolution et l'apogée de certains vins. Toutes ces données vous aideront à gérer et organiser votre cave plus efficacement.

Grâce à leurs conseils, vous pourrez constituer une collection variée et équilibrée, en prenant en compte la diversité des styles et des appellations. N'hésitez donc pas à solliciter l'expérience et les connaissances de vos proches ou d'experts en vin pour démarrer votre cave avec confiance et faire de belles découvertes gustatives.

Une des erreurs à ne surtout pas commettre, serait de conserver uniquement des bouteilles sur une même appellation, sur un assemblage similaire ou sur un millésime unique. En effet, nos goûts et le vin évoluent avec le temps. Le vin que l'on adore déguster aujourd'hui pourrait nous plaire dans une moindre mesure demain et inversement.



4 Patienter et gérer le vieillissement



Gardez à l'esprit que certains vins nécessitent une période de vieillissement pour atteindre leur plein potentiel.

Établissez un plan de gestion du vieillissement en tenant compte des périodes de consommation optimales pour chaque vin.

Soyez patient et laissez les vins évoluer harmonieusement au fil du temps.

Pour gérer le vieillissement de vos vins dans votre cave à vin comme un pro, vous pouvez connecter l'ensemble de votre cave grâce au Tag !

Le Tag

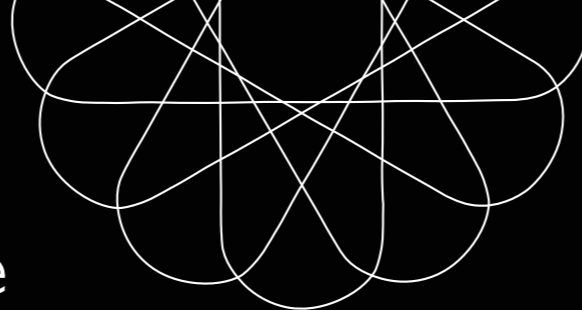


Nous avons créé une expérience de gestion de cave fluide, connectée et unique. Grâce aux technologies U'wine, vous avez la faculté de relier chaque bouteille de vin à l'application U'wine via une puce Tag afin de gérer au mieux votre cave au fil de vos dégustations.

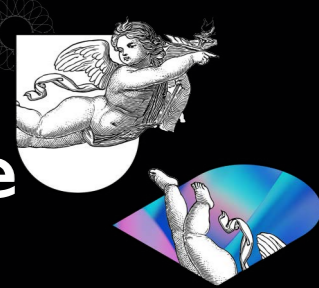
Nous avons pour cela inventé et développé une puce, intitulée Tag, dotée de la technologie NFC. C'est une technologie qui permet d'élaborer une communication entre deux appareils que l'on retrouve à titre d'exemple dans le paiement sans contact.

Cette puce, placée sur le goulot de la bouteille, est reliée à votre cave dans l'application U'wine. Vous pouvez en un geste simple avec votre smartphone, ajouter ou retirer une bouteille de votre cave à vin connectée.

Investissez dans le vin grâce aux conseils experts de U'wine



Les conseils d'un spécialiste du vin pour votre cave de grands crus



Qui sommes-nous ?

A la fois **négociant en vin** et **gestionnaire d'actifs**, nous proposons aux amateurs de découvrir les 1% des plus beaux terroirs de la planète. Afin de rendre la constitution de cave accessible à nouveau, nous avons développé depuis 2015 un modèle financier unique qui tire parti de la **valorisation naturelle des grands crus**. Pour le compte de nos clients, nous **sélectionnons** et **achetons** les plus beaux vins **directement auprès des domaines**. Nous les stockons, en suspension de taxes, et nous revendons certaines bouteilles pour financer tout ou partie de la consommation de nos clients.



Notre expertise

Notre comité de sélection **chise les grands vins de demain** et développe, année après année, de fortes relations directes avec les domaines afin d'**obtenir des allocations au sein des 1% des plus beaux terroirs de la planète** : Bordeaux, Bourgogne, Vallée de la Loire, Vallée du Rhône, Espagne, Italie, Californie... Leur savoir-faire ? **Rapprocher le consommateur et le producteur** en accompagnant nos clients **dans les vignobles** et dans la **constitution de leurs caves**.

●	●	●
251	3	14,3 M€
Châteaux & Domaines	Profils de vins : Legend, Famous Second et Rising Star	de chiffres d'affaires
●	●	●
37 M€	800 000	4,6% net annuel
D'encours sous gestion	bouteilles sous gestion	Track-record (janvier 2023)*

Constituez facilement votre cave de grands crus avec le U'wine Genius !

En quelques clics, notre service U'wine Genius vous propose une liste de grands crus pour démarrer ou compléter votre cave à vins. Renseignez **vos critères** sur notre site www.u.wine et découvrez notre proposition de **cave idéale**.

Etape 1



Indiquez votre budget global

Etape 2



Indiquez votre budget par bouteille ou le nombre de bouteille souhaité

Etape 3



Indiquez le format de bouteille

Etape 4



Indiquez la répartition de blanc, rouge ou Champagne

Etape 5



Indiquez la répartition de Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, d'autres régions de France et de vins étrangers

Etape 6



Indiquez la maturité des vins : à boire rapidement, à boire ou à conserver.

Autofinancez tout ou partie de votre cave

Générez votre cave idéale !

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures.