

Combien de temps puis-je garder un vin une fois la bouteille ouverte?

Et la réponse est, hélas, variable. Ça dépend de plusieurs facteurs ! Surtout du vin en question, mais aussi de la quantité de vin dans la bouteille, de la température à laquelle on le garde, etc. On peut assumer qu'un vin blanc se conservera généralement un peu moins longtemps qu'un rouge, peut-être de 2 à 3 jours. Du côté des rouges, le vin déclinera habituellement plus lentement, et on pourra espérer le garder de 2 à 5 jours.

En gros, quand on conserve une bouteille déjà ouverte, c'est un processus d'oxydation, soit d'évolution, ou plutôt de dégradation en présence d'oxygène qui abîme le vin restant. Chimique, mon cher Watson... Et chacun est plus ou moins tolérant aux notes oxydatives qui apparaissent progressivement dans le vin. Par ailleurs, certains vins s'améliorent en demeurant dans la bouteille pendant quelques jours, c'est-à-dire que l'air leur fait du bien.

Pour protéger le vin, théoriquement, il suffit donc de l'isoler le plus possible de l'oxygène présent dans l'air ambiant.

Plusieurs solutions sont proposées pour tenter de résoudre le problème. *Le principe de la pompe qui produit un « sous-vide » dans la bouteille est le plus utilisé.*

Ces procédés permettent d'allonger la durée de vie de votre vin, mais jusqu'à un certain point seulement.

Maintenant, quelques conseils. Peu importe la solution adoptée, l'idéal est toujours de conserver les bouteilles entamées ouvertes au réfrigérateur. Ce faisant, vous ralentirez le processus d'oxydation et pourrez profiter de vos vins plus longtemps.

<http://blogue.saq.com/tchin-tchin/conserver-du-vin-une-fois-la-bouteille-ouverte/>

Le blogues des vins et spiritueux

Publié par Simon Gaudreault le 20 Avril 2012:

„CONSERVER DU VIN UNE FOIS LA BOUTEILLE OUVERTE“