

Communiqué de presse

La nouvelle génération de caves à vin Miele offre des conditions de stockage exceptionnelles

- ▶ Programmes Nouvelles fonctions : Humidité ambiante réglable individuellement
- ▶ Rangement sûr même pour les bouteilles de vin ouvertes
- ▶ Grand volume : stocker jusqu'à 229 bouteilles avec style

Crissier, le 11 septembre 2023. – “Le vin, c’est de la poésie en bouteille”, a dit un jour Robert Louis Stevenson. Du vivant de ce grand écrivain écossais, il y avait de nombreuses caves à vin qui offraient certainement de très bonnes conditions de stockage. Aujourd’hui, les choses sont différentes et les caves à vin de Miele élèvent à un nouveau niveau le stockage du vin dans les temps modernes. La nouvelle génération de caves à vin à pose libre offre d’excellentes conditions de stockage pour protéger et conserver à long terme une qualité exquisite. Elle offre en outre un confort accru et une gamme élargie de modèles au design intemporel afin que la poésie du vin soit préservée au mieux.

Pour une conservation parfaite du vin, il faut des conditions optimales : un niveau d’humidité ambiante idéal, une protection contre les rayons UV nocifs et contre les odeurs de l’air ambiant, sans oublier une température constante et un stockage sans vibrations. Miele crée ces conditions avec sa dernière génération de caves à vin à pose libre, composée de deux caves de mise en température du vin avec trois zones, d’un appareil compatible côte à côte avec deux zones, d’un combiné congélateur/cave à vin également adapté au montage côte à côte et, dernière nouveauté, d’une cave de stockage du vin pour les grandes quantités de vins avec une zone de température. Tous les appareils répondent aux plus hautes exigences en matière de fonctionnalité et de design. Des équipements exclusifs et très appréciés, comme le SommelierSet, ont été développés et le confort d’utilisation a été encore amélioré.

L’humidité ambiante est un critère important

L’humidité ambiante joue un rôle décisif, surtout lors du stockage sur une longue période. Elle maintient le bouchon naturel humide et donc stable. Cela protège le vin de l’oxydation et même des fuites, car les bouteilles doivent être stockées à plat et un bouchon sec et cassant serait fatal. Toutefois, l’humidité ne doit pas non plus être trop élevée, sinon des moisissures peuvent se former sur les étiquettes ou même sur le bouchon. Le taux d’humidité idéal est de 50 à 80 %. Toutes les caves à vin Miele de la nouvelle génération, sans exception, sont donc équipées de la fonction ActiveHumidity. Celle-ci assure une humidité optimale, mais offre également la possibilité de régler individuellement l’humidité ambiante relative par

paliers, via l'app Miele ou directement sur l'appareil. Pour éviter la formation de condensation sur la paroi arrière, les caves à vin sont également équipées d'une "paroi arrière sèche" en inox ou en élégant BlackSteel (selon le modèle). Grâce à elle, le froid est réparti de manière homogène dans l'enceinte intérieure.

Assurer une protection contre les UV

La protection contre les rayons UV est tout aussi importante que l'humidité ambiante. Le verre teinté des bouteilles n'offre pas ici une protection suffisante de la qualité du vin. Pour cette raison, toutes les caves de mise en température du vin Miele sont équipées de portes en verre résistantes aux UV. L'éclairage d'ambiance à LED est également exempt de rayons UV. Il permet de présenter les bouteilles de vin tout en les protégeant, même pendant une longue période. Ainsi, les arômes, la robe et le caractère des crus sont préservés en toute sécurité.

Un stockage calme sans influence néfaste

Le compresseur à très faibles vibrations contribue également à un stockage très soigneux. Il fonctionne de manière particulièrement calme et silencieuse. C'est important, car un stockage agité perturbe la formation de sédiments dans les vins rouges et peut même entraîner une oxydation due à un bouchon mal ajusté. La composition chimique du vin lui-même peut en outre s'en trouver modifiée. Le stockage sans vibrations évite tout cela et contribue à préserver le goût. D'ailleurs, le tiroir de confort des grilles à bouteilles modulables est également pauvre en vibrations : il suffit de tapoter légèrement pour que les grilles en hêtre ("FlexiFrame") se rétractent en douceur.

Les grilles à bouteilles elles-mêmes sont extrêmement flexibles et permettent de maintenir fermement des bouteilles de différentes tailles. Elles sont constituées de baguettes en bois qui peuvent être déplacées en un clin d'œil. Ainsi, les grilles peuvent par exemple accueillir des magnums ou des bouteilles à long col.

Une température de stockage constante est également un facteur important : pour garantir un vieillissement serein, les caves à vin Miele offrent bien entendu une température de stockage constante, réglable individuellement entre 5 °C et 20 °C selon les préférences personnelles. Pour éviter que les mauvaises odeurs ne nuisent au vin, le filtre à charbon actif ("Active AirClean") empêche leur pénétration et garantit ainsi l'authenticité de l'arôme des vins.

Une présentation élégante

Le plaisir est une chose, la présentation de vins de qualité en est une autre. Pour une cérémonie du vin élégante, le modèle à trois zones de température est également disponible en variante avec le SommerlierSet, une exclusivité Miele. Celui-ci se compose d'un plateau extractible et amovible avec un revêtement en silicone antidérapant, d'un support également extractible pour quatre verres, d'un présentoir à bouteilles et d'une boîte à accessoires. Pour cela, trois boîtes à bouteilles sont incluses, dans lesquelles des bouteilles déjà ouvertes peuvent être placées, mais aussi stockées en toute sécurité.

Les modèles sans SommelierSet permettent également de mettre encore mieux en valeur les vins préférés. Ils disposent du PresenterFrame, une grille de stockage réglable. Celle-ci permet de stocker les bouteilles à plat, mais aussi de les présenter en position verticale. Cette position verticale permet également de conserver des bouteilles déjà ouvertes.

La présentation adéquate du vin est renforcée par un concept d'éclairage exclusif de Miele : plusieurs modules LED, avec variateur de lumière et une intensité lumineuse réglable sur sept niveaux par zone de température, éclairent l'intérieur comme on le souhaite. Et pour éviter que des bouteilles ne tombent entre de mauvaises mains, les appareils sont équipés d'un cadenas qui les rend inaccessibles pour les enfants vivant à la maison.

Nouvelle cave de stockage du vin avec une zone de température

Avec la nouvelle génération d'appareils à pose libre, Miele propose une cave de stockage du vin avec une seule zone de température et une élégante façade noire, au lieu de la porte en verre des autres modèles. Avec une grande capacité de stockage de 229 bouteilles, ce modèle est destiné au stockage du contingent de vin dans les réserves ou les caves et offre en outre une entrée de gamme attrayante en termes de prix.

Tous les modèles de la nouvelle gamme de caves à vin à pose libre seront commercialisés comme prévu en mai 2024.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. L'entreprise fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge destinés à un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Actuellement gérée par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 25 000 personnes dans le monde entier, dont 480 environ dans la société de distribution suisse.

Plus d'informations sur le site : www.miele.ch/fr

Six photos accompagnent ce texte

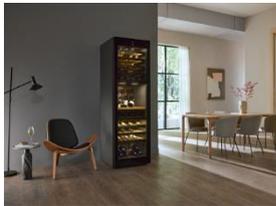


Photo 1 : KWT 4999 F sw, un accroche-regard pour les amatrices et amateurs de vin exigeants : cave de mise en température du vin de Miele avec trois zones de température réglables indépendamment et une humidité ambiante réglable individuellement ("ActiveHumidity") ainsi que le SommelierSet pour la présentation ou la décantation des vins. (Photo : Miele)



Photo 2 : Pour une présentation élégante de vins sélectionnés : le SommelierSet unique en son genre de Miele. Même les bouteilles ouvertes peuvent y être conservées. Le plateau est amovible et équipé d'un support antidérapant. (Photo : Miele)



Photo 3 : PresenterFrame : au choix, stockage ou présentation de grands crus, encore plus esthétique grâce à l'éclairage réglable individuellement. Même les bouteilles ouvertes peuvent y être conservées. (Photo : Miele)



Photo 4 : KWT 4584 E sw : la nouvelle cave de stockage du vin de Miele est idéale pour le stockage dans la cave ou le cellier grâce à son vaste espace et à une zone de température. Elle peut contenir pas moins de 229 bouteilles, ce qui est considérable. (Photo : Miele)



Photo 5 : La nouvelle génération de caves à vin de Miele présente des caractéristiques innovantes : un stockage particulièrement faible en vibrations et donc silencieux, une protection contre les UV et un réglage individuel de l'humidité ambiante ("ActiveHumidity"). (Photo : Miele)



Photo 6 : Côte à côte : un combiné réfrigérateur/cave à vin et un réfrigérateur de Miele pour conserver des délices. La cave de mise en température du vin peut accueillir une belle sélection de 44 bouteilles. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @miele_com

 Miele