



BVCert. 6010761

ArteVino

Your wine deserves the upmost respect.

Chères collaboratrices, chers collaborateurs,

Suite au dossier qui vient de sortir sur les caves à vin de vieillissement dans le magazine UFC Que choisir*, j'ai le plaisir de vous envoyer une synthèse de l'article présentant la cave « Oxygen » petit modèle comme la cave la plus performante de leur comparatif.

L'objet de cet article est un 'TEST LABO' comparatif réalisé à partir d'un panel de 7 marques de caves à vins.

Le modèle OXP1T98NPD de la gamme « Oxygen » de la marque ArteVino est élu et de loin, meilleure cave à vin de vieillissement , avec une note générale de 17,3/20.

Sachant que tous les modèles de la gamme « Oxygen » bénéficient de la même base de conception, ces derniers auraient obtenus une note similaire, voire meilleure.

Cette synthèse offre un récapitulatif complet des avantages concurrentiels mis en exergue par UFC Que Choisir, de la cave « Oxygen » petit modèle Artevino - et par extension de toute la gamme Oxygen (par rapport à la concurrence).

Elle se décline en 3 parties :

- 1/ Les résultats du test
- 2/ La réponse Artevino aux préconisations d'UFC Que choisir concernant les critères essentiels pour un vieillissement optimal des vins
- 3/ Les « plus » Artevino

**UFC Que choisir est une association à but non lucratif créée en 1951, doyenne des associations de consommateurs d'Europe occidentale. L'UFC-Que Choisir est au service des consommateurs pour les informer, les conseiller et les défendre.*

EuroCave s.A.

Siège Social . 24, rue Francis de Pressensé – 69628 VILLEURBANNE Cedex – FRANCE. Tél. : +33 (0)4 72 43 39 00 – Fax : +33 (0)4 72 43 38 90 – E-mail : info@artevino.fr

Usine . 121-123, rue du Maire Coppeaux – 59610 FOURMIES – FRANCE . Tél. : +33 (0)3 27 60 80 50 – Fax : +33 (0)3 27 57 35 42
S.A. au capital de 1 000 400 € – RCS Lyon B 320 316 995 – APE 2751Z

www.artevino.fr

1/ Les résultats du test

| | Artevino OXP 1T98NPD | La sommelière CTPE 150 | Climadiff CVP265 | Whirlpool WW 1600 | Haier JC 160 GD | Liebherr WK 200 | Avintage Climadiff AV175 |
|--|----------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------|
| Appréciation globale | ★★★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★ |
| Performances Température d'ambiance 25° | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★ | ★ |
| Performances température d'ambiance 5° | ★★★★ | ★ | ★ | ★★ | ★ | ★ | ★★ |
| Hygrométrie | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★ | ■ | ★ |
| Consommation électrique | ★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★ | ■ | ★★ | ★★ |
| Niveau sonore | ★★★★ | ★ | ★★ | ★ | ★ | ★★ | ★ |
| Vibrations | ★★★★ | ★★ | ★★★★ | ★ | ★★ | ★★ | ★★★★ |
| Clayettes | ★★★★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★★ | ★★ |

- ★★★★ Très bon
- ★★ Bon
- ★ Moyen
- Médiocre

2.1/ La réponse Artevino aux 5 critères essentiels au bon vieillissement du vin

| Thèmes | UFC – QUE CHOISIR | Les réponses ArteVino |
|--|--|--|
| Respect de la température | <p>« Les chocs thermiques sont très néfastes pour le vin. Le niveau de température doit donc rester stable, idéalement entre 10 et 14°C.</p> <p>Dans l'idéal, une cave à vin devrait être installée dans une pièce dont la température ambiante demeure en permanence au-dessus de 12°C, sauf si elle est équipée d'une double régulation chaud/froid. »</p> | <p>Grâce au principe de la pompe thermodynamique, la température reste parfaitement homogène et stable.</p> <p>Les caves à vin ArteVino sont les <u>seules</u> à proposer une double régulation chaud/froid assurant une protection parfaite, quel que soit la température ambiante d'utilisation, pouvant même descendre à 0°.</p> <p>Confirmé par les tests, les caves à vin ArteVino sont les seules à réguler parfaitement la température, que ce soit à 5° ou à 32°C.</p> |
| Hygrométrie | <p>« Une bonne cave affiche un taux d'hygrométrie supérieur à 50% et idéalement de 65 à 75%. »</p> | <p>L'apport d'air plus chaud et humide grâce au principe de la pompe thermodynamique permet une très grande stabilité et homogénéité de l'hygrométrie.</p> <p>La technologie chaud/froid offre une climatisation naturelle dans la cave.</p> |
| Circulation de l'air | <p>« Pour protéger les bouteilles des odeurs parasites, il est impératif que la cave soit équipée d'un filtre à charbon actif qui devra être changé chaque année. »</p> | <p>Par le principe de convection, la production de chaud en bas et de froid en haut, il se crée une circulation d'air naturelle. Grâce au principe de la pompe thermodynamique, un apport d'air extérieur est réalisé. Cet air provenant du bas de l'armoire est conduit par une cheminée, il n'est donc pas utile de le filtrer. Cette technologie ne nécessite pas de filtre à charbon et est la solution idéale pour une bonne circulation d'air.</p> |
| Absence de vibration | <p>« Pour bien vieillir, le vin doit reposer paisiblement en l'absence totale de vibrations car celles-ci cassent les molécules et peuvent endommager de façon irrémédiable les meilleurs crus. (...) Les meilleures armoires disposent d'un système anti vibrations qui amortit les secousses auxquelles peuvent être soumises vos bouteilles. »</p> | <p>Le compresseur ArteVino est monté sur un support indépendant du coffre de l'armoire. De plus, des Silentbloks permettent d'absorber toute vibration résiduelle. Enfin, tous les matériaux utilisés dans la fabrication d'une cave à vin ArteVino ont été étudiés pour l'absorption des phénomènes vibratoires.</p> |
| Obscurité et Protection anti-UV | <p>« La lumière est l'ennemi juré du vin. (...) L'opacité est de rigueur ! Les portes vitrées (...) déconseillées pour les caves de vieillissement, même si le verre est traité contre les U.V.»</p> | <p>Les portes pleines et la présence d'un joint magnétique procurent une obscurité parfaite dans l'armoire.</p> <p>Quant aux portes vitrées, elles bénéficient toutes d'un traitement anti-UV à fort pouvoir filtrant.</p> |



BVCert. 6010761

ArteVino

Your wine deserves the upmost respect.

2.2/ La réponse Artevino aux autres critères

| Thèmes | UFC – QUE CHOISIR | Les réponses ArteVino |
|-----------------------------------|--|---|
| La qualité des produits | « Les armoires premiers prix ne sont souvent que des réfrigérateurs déguisés qui ne garantissent pas une bonne conservation sur la durée » | Depuis toujours, les caves à vin ArteVino sont étudiées, conçues, et construites pour répondre au bon vieillissement des vins. Ce sont des produits dédiés et non cannibalisés. |
| La consommation électrique | « Depuis 2012, les caves à vins sont soumises au même système de classification énergétique que les réfrigérateurs et congélateurs ». | Ce n'est pas mis en avant dans les résultats du test. C'est d'ailleurs le plus mauvais résultat d' ArteVino, alors que ce devrait être l'inverse. Le test calcule la consommation électrique, ramenée au volume de bouteilles, annoncé par la marque, ce qui n'a pas de sens, car selon le protocole, la cave ArteVino est classée A+* la meilleure classification actuelle. |
| La capacité | « Ne vous fiez pas aveuglément aux capacités annoncées par les fabricants » | ArteVino a toujours été respectueux de ces distributeurs et clients en communiquant des informations exactes et non mensongères. Les capacités annoncées sont réelles. A l'inverse de ce qu'annoncent certaines marques. |

*selon L'article 9, paragraphes 1 et 2, de la directive européenne 2010/30/UE9 sur l'étiquetage énergétique



BVCert. 6010761

ArteVino

Your wine deserves the upmost respect.

3/ Les « + » Artevino

Le petit Plus de la gamme Oxygen qui fait toute la différence !

1 clayette = 3 modes de rangement = tous types de bouteilles !

La clayette universelle Artevino en hêtre massif permet d'adapter facilement l'aménagement intérieur de votre cave en version stockage, présentation ou coulissante.



Made in France : Artevino a obtenu le **label Origine France** qui garantit une fabrication française.



BVCert. 6010761



Une gamme de caves à faible consommation d'énergie : fruit du savoir-faire de la marque depuis plus de 15 ans, les caves Oxygen porte pleine sont classées A+*. Pour une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 67% (par rapport à une cave traditionnelle).



*selon L'article 9, paragraphes 1 et 2, de la directive européenne 2010/30/UE9 sur l'étiquetage énergétique