

*Dans le choix d'une armoire à vins, son système de rangement est aujourd'hui devenu essentiel.*

*Le rangement choisi par un utilisateur ne sera pas le même d'un autre. Pour certains, empiler les bouteilles les unes sur les autres est un rangement adapté alors que pour d'autres, ce rangement ne convient pas car ils souhaitent avoir accès à toutes les bouteilles. Il est assez courant qu'un rangement médian (une partie des bouteilles rangées empilées les unes sur les autres et une partie dédiée au rangement des bouteilles à l'unité) soit adopté. Il est clair qu'il appartient à chaque utilisateur de choisir le rangement le plus adapté.*

**Quelles sont les caractéristiques du vin à prendre en compte pour concevoir un rangement idéal dans une armoire?**

- > Les vins sont colisés par 12, 6 ou 3 bouteilles.
- > Une bouteille pleine pèse environ 1,350 Kg
- > Les bouteilles ont des longueurs diverses. A titre d'exemple : Alsace 330 mm, Bordeaux «tradition» (fond creux) 300 mm, Bordeaux fond plat 275 mm, Bourgogne «bouteilles lourdes» 300 mm, forme Bourgogne fond plat 275 mm, forme «Vins de Loire» 295 mm, Forme «Vins de Rhône» 295 mm etc...
- > Les diamètres des bouteilles ne sont pas les mêmes selon les bouteilles. A titre d'exemple : Alsace 70 mm, Bordeaux «tradition» (fond creux) 75 mm, Bordeaux fond plat 75 mm, Bourgogne «bouteilles lourdes» 83 mm, forme Bourgogne fond plat

80 mm, forme «Vins de Loire» 80 mm, Forme «Vins de Rhône» 80 mm etc...

- > Le rangement d'aujourd'hui n'étant pas forcément le celui de demain, il doit être évolutif.
- > Les bouteilles doivent être facilement repérables.
- > Les bouteilles rangées en petites quantités doivent être facilement accessibles.
- > Il doit être possible de ranger des bouteilles de formes et de tailles différentes, entre elles.

**En conclusion, un rangement idéal doit pouvoir ranger au moins 12 bouteilles de n'importe quelle origine, être résistant à la charge, universel dans son usage (coulisante ou stockage), muni d'un porte-étiquettes.**



## Qu'en est-il d'ArteVino ?

Compte tenu que deux utilisateurs n'ont pas besoin du même rangement, il est logique qu'ArteVino ait créé un standard personnalisable par le complément d'autres clayettes. L'ensemble de gamme ArteVino est conçu autour du concept «modulaire».

Les clayettes ArteVino sont universelles, elles peuvent être soit positionnées en «position Stockage, Coulisante ou Présentation». C'est l'utilisateur qui décide de l'usage des clayettes.

Ce système permet à l'utilisateur de faire évoluer le rangement de sa cave.

## Au moins 12 bouteilles pour respecter le colisage des vins.

La clayette ArteVino peut recevoir 12 bouteilles (pour les modèles de la gamme «Oxygen»), 13 bouteilles (pour les modèles des gammes «Access» et «Performance») de formes et de tailles différentes.

Il est possible, grâce à l'espace existant entre deux empreintes de ranger aussi bien deux «Bourgogne» que deux «Alsace». En l'occurrence, il a été possible de créer 13 places ce qui augmente d'autant la capacité. Comme le démontre la photo, les bouteilles sont rangées «tête-bêche», quelle que soit la forme, la taille des bouteilles.

## Savoir ranger tous types de bouteilles

La clayette ArteVino peut recevoir des bouteilles des formes les plus courantes. A l'inverse de l'ensemble des armoires à vins du marché, la capacité des armoires ArteVino est exprimée à l'aide des bouteilles de Bordeaux «tradition» (fond creux).

Il est évident que ranger des bouteilles type Bordeaux «tradition» ou Bourgogne lourde est plus difficile que des bouteilles de même formes mais plus courtes.

Quelle que soit la longueur des bouteilles de 75 cl, il sera toujours possible de ranger 13 bouteilles.



### La différence entre bouteilles courtes et bouteilles longues

L'ensemble des bouteilles présentées sur les photos sont des bouteilles de 75 cl. Pourtant, certaines sont plus longues que les autres.

La différence réside dans le fait que certaines bouteilles sont avec des fonds creux, alors que d'autres sont avec de fonds plats. Il est à noter que les bouteilles «fond plat» sont plus communément destinées à recevoir des vins que n'évolue pas longtemps (petits vins), alors que les bouteilles «fond creux» reçoivent des vins destinés à vieillir longtemps. Il est donc plus logique que le rangement d'une armoire à vins digne de ce nom doit bien savoir ranger les vins destinés à vieillir.



Gammes Access et Performance



Gammes Oxygen

### Clayettes en position «Coulissantes»

Plateau coulissant muni de 12+1 places soit 13 (gammes «Performance et Access») ou 12 (gamme «Oxygen») les clayettes coulissantes sont spécialement étudiées pour ranger les bouteilles à l'unité ou en petits lots, elles acceptent de mélanger les bouteilles entre elles, qu'elles soient de Bourgogne, de Bordeaux, même de taille «grand cru», voir d'Alsace, de la vallée de la Loire et du Rhône.

### Le complément indispensable à un bon rangement, le porte-étiquettes et le registre de cave



#### Le porte-étiquettes

Les clayettes sont prévues pour recevoir des étiquettes et ainsi visualiser d'un seul coup d'œil, quelle bouteille prendre.

En plus de toutes ces réponses aux besoins d'un rangement idéal, les clayettes Artevino sont en être massif revêtu d'un vernis écologique, sans solvant, afin de résister à l'humidité.



Gammes Access et Performance



Gammes Oxygen

### Clayettes en position «Stockage»

Destinées à empiler les bouteilles, les clayettes de stockage munies de 13 places (gammes «Performance et Access») ou 12 places (gamme «Oxygen») peuvent recevoir divers types de bouteilles quelles que soient leur forme et taille. Grâce à l'écartement à la base, des bouteilles de diverses formes peuvent être rangées ensemble. Ce système de rangement est étudié pour stocker un grand nombre de bouteilles, au maximum 78 Bouteilles (gammes «Performance et Access») 72 Bouteilles (gamme «Oxygen») pour une charge maximum de 103 Kg.



Gammes Access et Performance



Gammes Oxygen

### Clayettes en position «Présentation»

Dédié au stockage et à la présentation debout des bouteilles la clayette présentation offre la possibilité de conserver des bouteilles déjà ouvertes destinées à être déguster plus tard.

**En conclusion, Il appartient à chaque utilisateur de décider quel rangement est le plus adapté. Pour cette raison, le site [artevino.fr](http://artevino.fr), à la rubrique Les produits/La gamme/Choix d'un modèle/ Un rangement adapté, permet de simuler différents équipements et surtout de visualiser la capacité de l'armoire, selon le nombre de clayettes. Votre vendeur est apte à vous fournir les clayettes complémentaires, si nécessaire.**