

Service d'un vin rafraîchi

selon les règles de la Sommellerie Française



MISE EN PLACE

Utiliser un plateau pour le transport du matériel
Adapter la verrerie nécessaire au service du vin
Retirer la verrerie inutile de la table des clients
Disposer sur le guéridon :

- Un verre différent de ceux des clients
- Une soucoupe pour présenter le bouchon

Approcher le stand à vin : ce porte seau permet de gagner de la place en évitant de monopoliser un guéridon
Dans ce cas, le matériel nécessaire à l'ouverture du vin doit se trouver à proximité du poste de travail

MISE EN TEMPÉRATURE ET CONDITIONNEMENT DU VIN

Mettre la bouteille dans un seau à rafraîchir, avec linceul et grande assiette

Adapter la quantité de glaçons et d'eau dans le seau à rafraîchir en fonction du vin choisi, de la température initiale du vin et de la température recherchée.

Transporter l'ensemble sur une assiette

PRESENTATION DE LA BOUTEILLE.

Prendre la bouteille par le goulot, laisser égoutter légèrement, sans secouer la bouteille, ni l'essuyer
Présenter la bouteille, avec précaution, à la personne qui l'a commandée.

△ Pour voir l'étiquette, le client ne doit pas se retourner.

Annoncer le nom du vin, son appellation, son millésime et le nom du propriétaire ou du négociant, à haute et intelligible voix.

Inciser la collerette à l'aide de la lame du tire-bouchon, la mettre dans sa poche ou sur une petite assiette.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

Laisser la bouteille hors du seau, si le travail s'effectue sur le guéridon

△ Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner !

Couper proprement la capsule sous la bague, avec le couteau.

Centrer la vrille, piquer et visser sans transpercer le miroir du bouchon en tenant compte de sa longueur

Retirer le bouchon délicatement, sans faire de bruit, le dévisser, le contrôler en le sentant discrètement et le poser sur la soucoupe.

Essuyer le goulot à nouveau

Avec élégance et discrétion, se servir un peu de vin pour le contrôler. (Une légère rotation du haut du corps suffit)

L'ouverture dans le seau diffère seulement par la manière de tenir la bouteille au moment de l'ouverture.

SERVICE DU VIN :

Éviter de prendre le verre du client à la main.

Présenter le bouchon et servir suffisamment de vin au client qui a commandé et solliciter son avis

(Un regard peut suffire !!).

Servir en respectant le confort du client, en tenant la bouteille par le corps et non par le fond tout en laissant l'étiquette apparente.

Servir les autres convives en respectant l'ordre de préséance et annoncer dénomination, millésime à chaque convive dans le cas d'une grande table.

Respecter la quantité de vin à servir dans les verres, en fonction de leur forme et du nombre de clients à servir.

Choisir plutôt de servir de petites doses régulièrement afin de conserver une température fraîche.

Ne pas oublier de servir la personne qui a goûté (selon la préséance).

Essuyer la goutte entre chaque convive.

Remettre discrètement la bouteille dans le seau...et surtout ne pas la retourner une fois vide...

DEBARRASSAGE DU GUERIDON

Sur un plateau rassembler son matériel et le débarrasser.

Assurer le suivi du service