

Service d'un vin effervescent jeune ou vieux

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 TEMPERATURE ET CONDITIONNEMENT DU VIN

Mettre la bouteille dans un seau à rafraîchir, avec l'iceau 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.

Δ 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.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

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

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

D'une main saisir le col de la main gauche (pour un droitier) tout en conservant par sécurité le pouce au-dessus du bouchon.

Détordre la boucle du muselet, en écartant les "branches", un moment où il faut maintenir fermement l'ensemble bouchon muselet.
Il faut s'assurer que le bouchon n'est pas prêt à quitter la bouteille.

Si tout risque semble écarté, ôter complètement collerette et muselet, sinon les laisser en place...

(Cela peut donner une meilleure prise dans le cas de bouchon difficile).

Puis saisir le corps de la bouteille par la base en maintenant la prise sur le col et le bouchon.

La prise sur le bouchon s'effectue par deux ou trois doigts, le ou les autres doigts maintiennent la prise sur le col pour éviter toute surprise.

Tourner la bouteille et l'incliner, le col non dirigé vers la table, extraire le bouchon sans bruit.

Un léger "plop" peut toutefois être commercialement intéressant au début d'un service... l'inspiration peut être communicative... Mais pas d'explosion !

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

Pour les bouchons très résistants, utiliser une pince ou un levier à bouchon, mais attention à la rupture.

Dans le cas extrême où l'utilisation du "tire-bouchon" devient la seule solution, entourer le col avec la serviette pour prévenir un risque d'accident et procéder avec prudence

Sentir le bouchon et reposer la bouteille dans le seau

Poser le bouchon sur la soucoupe

Essuyer le goulot

Avec élégance et discrétion, incliner légèrement la bouteille et se servir un peu de vin pour le contrôler

(Une légère rotation du haut du corps suffit)

SERVICE DU VIN :

Eviter 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.
Seul le magnum était tenu par le fond, le pouce introduit dans le culot de la bouteille, pour des raisons de taille, donc plus difficile à saisir.

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.

Pour un gain de temps ou un problème d'effervescence trop abondant, assurer le service en deux temps pour laisser à la mousse le temps de retomber et éviter tout débordement

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

Service d'un vin effervescent jeune ou vieux

selon les règles de la Sommellerie Française

LES INTERDITS

- Pousser le bouchon (un peu loin), **le laisser « s'envoler »**
- Retourner la bouteille vide dans le seau **pris pour une poubelle**
- Servir à ras bord
- Givrer les verres **avec glace pilée ou au congélateur**
- **Servir à la va vite ou comme à l'arrivée d'un grand prix**
- **Mettre les mosers sur table**