

Décantation

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
Disposer sur le guéridon :

- Un verre différent de ceux des clients
- Un bougeoir au centre du guéridon
- Une soucoupe pour présenter le bouchon
- Une petite serviette en papier pour essuyer le goulot
- Une carafe adaptée au type de vin :
 - Pour un vin encore jeune prendre une carafe « large » ; pour une meilleure aération
 - Pour un vin plus vieux prendre une carafe plus étroite ; pour une plus faible aération.



CONDITIONNEMENT DE LA BOUTEILLE :

Choisir un support stable qui permettra la décantation directe
A la cave du jour ou centrale, faire glisser le support sous la bouteille (c'est le support qui va à la bouteille et non l'inverse) et la positionner délicatement

PRESENTATION DE LA BOUTEILLE.

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.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

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

Poser la bouteille de telle manière qu'elle soit prête à être débouchée sans autre manipulation.

Couper proprement la capsule sous la bague, avec le couteau sommelier, inutile de la retirer entièrement.

Essuyer le goulot de la bouteille avec la petite serviette en papier

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, incliner légèrement la bouteille et se servir un peu de vin pour le contrôler (une légère rotation du haut du corps suffit)

DECANTATION

Allumer la bougie avec une allumette, en la grattant vers soi, l'éteindre sans souffler dessus, la remettre dans sa boîte.

Notre matériel de travail étant supposé propre, il ne convient pas de passer du vin dans la carafe.

Décanter le vin en le versant doucement le long des parois de la carafe, sans prendre appui.

La lumière de la flamme permettra de voir arriver le dépôt à l'épaule de la bouteille, de ralentir et de stopper la décantation

(la bougie peut être allumée avant les opérations de débouchage).

SERVICE DU VIN :

Eviter de prendre le verre du client à la main.

Présenter le bouchon, servir un peu de vin au client qui a commandé et solliciter son avis (un regard peut suffire !!).

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

Ne pas oublier de servir la personne qui a goûté (selon la préséance). **Nettoyer la goutte entre chaque convive**

Suivant la place dont on dispose, la carafe et la bouteille peuvent être laissées sur le guéridon ou sur la table.

DEBARRASSAGE DU GUERIDON

Eteindre la bougie, sans souffler dessus et sans enfoncer la mèche dans la cire chaude ce qui compromettra les prochaines tentatives d'allumage!

Sur un plateau rassembler son matériel et le débarrasser.

Assurer le suivi du service

Décantation

selon les règles de la Sommellerie Française

RECTO POUR LA FICHE TECHNIQUE

DEFINITION

- Transvaser délicatement
- Maintenir les dépôts à l'épaule de la bouteille
- Utiliser une source lumineuse

Transvaser délicatement un vin en arrêtant ses dépôts à l'épaule de la bouteille grâce à la clarté d'une source lumineuse

INTERDITS

- Remuer la bouteille
- Rincer la carafe
- Souffler la bougie, écraser la mèche
- Mettre la bouteille en contact avec la flamme
- Prendre le verre du client à la main