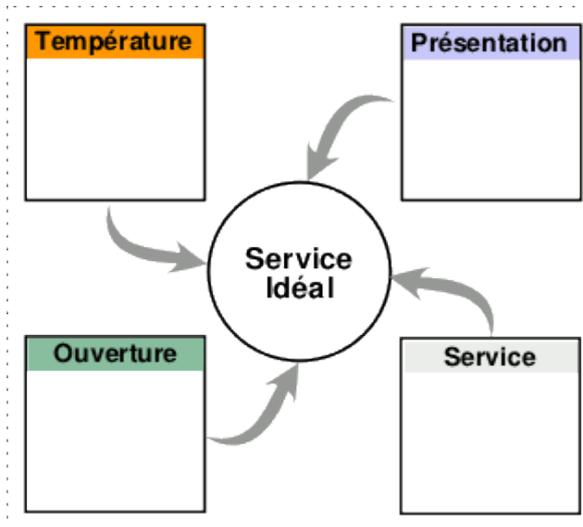


Le service des vins au restaurant

Un carré magique à définir...



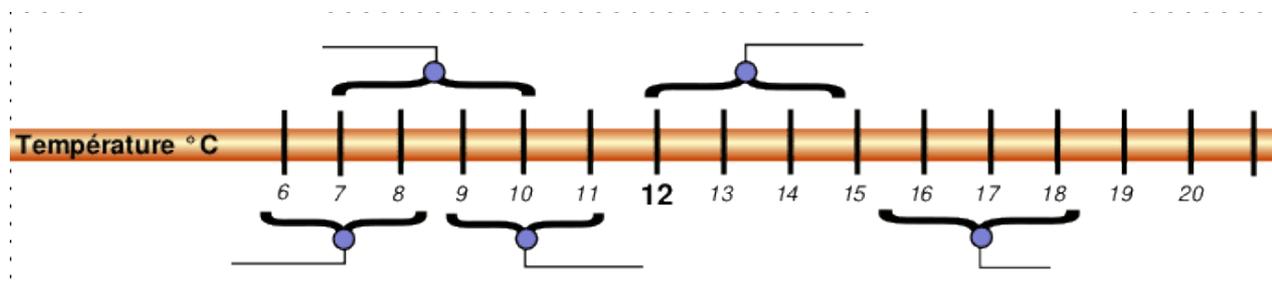
La vente d'un vin ne se résume pas à seulement le conseiller et à l'argumenter. Pour transmettre à la clientèle tout le plaisir, fruit du travail que la nature, les viticulteurs, les oenologues et le temps ont apporté au vin, il faut encore le traiter avec délicatesse et respecter ses règles de service constituant le dernier maillon de son existence.

Le minimum qu'un client est en droit d'attendre pour le service d'un vin se résume ainsi :

- **Température** :
- **Présentation** :
- **Ouverture** :
- **Service** :

...pour détailler un service des vins réussi

Température



Afin que le vin puisse exprimer le maximum de son potentiel, il faut absolument **respecter sa température de service**. Le thermomètre ci-dessus donne les principales valeurs à respecter.

Il existe différents outils (thermo-sonde, colliers) qui permettent de vérifier la température de service, mais c'est le rôle de la cave du jour d'assurer une température de service idéale. Donc, c'est à ce niveau que doit se faire la vérification. Surtout, **ne pas amener le vin à température rapidement** en le mettant en congélateur ou en le plongeant dans un seau d'eau chaude.

Présentation

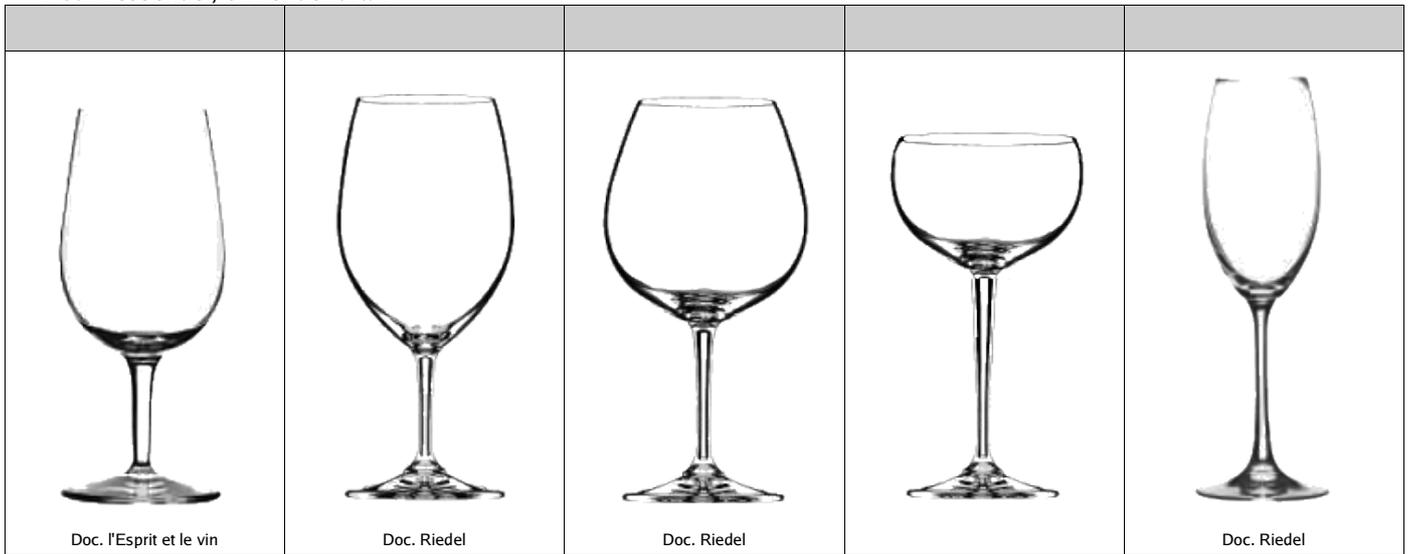
Verrerie

Les verres utilisés au restaurant sont des **verres à pied**. Ils sont transparents et incolores afin de mettre en valeur la robe du vin. Ils possèdent une bonne assise et sont généralement fins (le contact des lèvres est plus agréable sur un verre fin).

La taille et le volume varient selon que l'on servira un vin blanc, un vin rouge, un vin rosé ou bien un vin pétillant. On notera que le service du Champagne dans des coupes doit être évité. La coupe favorise le dégagement de CO₂ de par son évasement, de plus, la façon de la tenir réchauffe plus vite le contenu du verre.

Beaucoup de nos régions viticoles possèdent une forme de verre bien précise mais il existe un modèle unanimement utilisé pour la dégustation. Quand cela est possible, il faut utiliser la verrerie correspondante à la région. Dans tous les cas la propreté de la verrerie doit être irréprochable, car **si un verre propre ne se remarque pas, un verre sale se voit immédiatement**.

Pour l'essentiel, on retiendra :



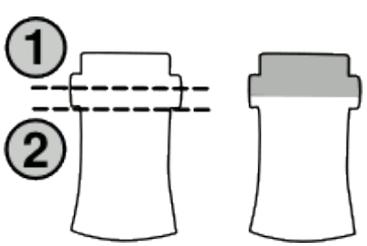
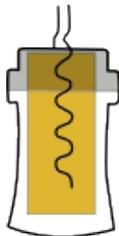
Transport du vin

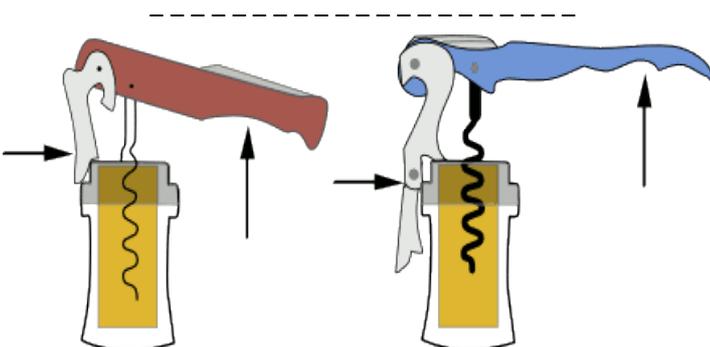
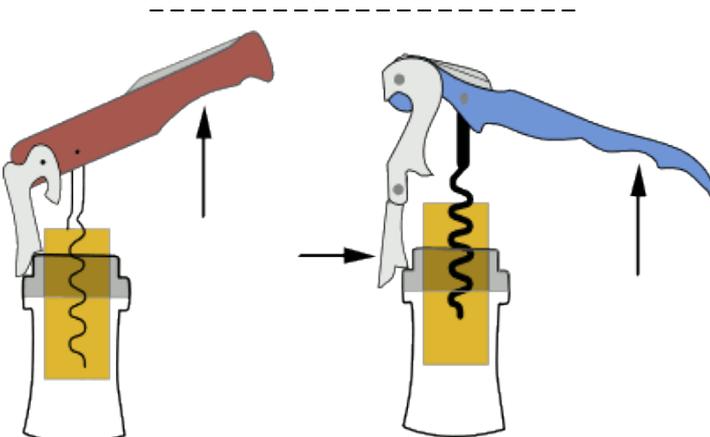
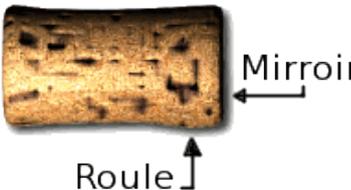
- Pour les vins rouges, bouteille droite : -----
- Pour les vins blancs : -----

Arrivé à la table du client, poser l'ensemble (bouteille + ass. ou seau + ass.) sur le guéridon. Présenter et **annoncer clairement** la ou les bouteilles de vin au client qui a commandé, **étiquette face à lui** en passant par sa droite. Il est conseillé de tenir dans la main gauche un lитеau sur lequel reposera le corps de la bouteille, la main droite tenant le goulot. Pour les vins blancs, sortir la bouteille du seau, l'égoutter et l'essuyer légèrement à l'aide du lитеau et la présenter. La remettre dans le seau pour son ouverture.

Ouverture

L'ouverture de la bouteille se passe sur le guéridon. Prévoir une sous-tasse pour recevoir le bouchon et la capsule congelée. Dans le cas des vins blancs, ne pas mettre ces éléments dans le seau, ce n'est pas une poubelle.

Phases	Méthode	Objectif
	<p>A l'aide de la lame du couteau sommelier, faire une incision au milieu (1) ou sous le bourellet du goulot (2) pour enlever la capsule congelée. C'est le couteau qui doit tourner autour de la bouteille et non l'inverse. Essuyer le haut du goulot à l'aide du lитеau.</p>	<p>Il faut obtenir une découpe fine et régulière sans abîmer le reste du museau. Pendant toute l'opération d'ouverture, la bouteille doit rester droite et étiquette face au client, c'est pourquoi c'est l'outil qui doit tourner et non la bouteille.</p>
	<p>Présenter perpendiculairement à la face du bouchon la vrille du couteau-limonadier, la positionner bien au centre et faire tourner le couteau pour qu'elle pénètre le bouchon.</p>	<p>Il faut éviter de planter la vrille de travers car le bouchon risquerait de casser. Faire attention à ne pas traverser, à ce titre on pourra retenir l'adage suivant : "A grand vin, grand bouchon, à petit vin, petit bouchon".</p>

Phases	Méthode	Objectif
	<p>Faire basculer le levier du couteau sur le bord du goulot, faire attention à avoir une bonne assise sinon il y a un risque d'éclatement du verre.</p>	<p>Il faut éviter d'utiliser des couteaux qui ont un bec pointu utilisé pour décapsuler car ils ont tendance à faire éclater le verre du goulot.</p>
	<p>Extraire doucement le bouchon en faisant levier comme le montre la figure ci-contre.</p>	<p>Attention à bien exercer les forces comme les flèches l'indiquent, sinon le couteau-limonadier à tendance à extraire le bouchon de biais, ce qui conduit généralement à sa rupture. Les couteaux sommelier qui ont le levier articulé (en bleu) permettent de lever le bouchon plus facilement et sans risque de casse.</p>
	<p>Sentir le miroir du bouchon afin de détecter un éventuel goût de bouchon ou tout autre "casse" du vin (<i>se reporter au cours sur les maladies et accidents du vin</i>). Essuyer le goulot avec un liteau et si des traces de pluches persistent, les enlever avec la roule du bouchon (voir illustration).</p>	<p>Attention à utiliser la roule du bouchon et non le miroir. En effet, il peut y avoir un précipité tannique sur celui-ci (comme la grivelle) et il pourrait retomber dans la bouteille.</p>

Service

Après ouverture, faire goûter le vin à la personne qui a commandé et attendre son approbation pour servir les autres convives. Ne pas oublier de re-servir en dernier celui qui a goûté.

Remplir un verre

- Servir par la droite _____
- Remplir le verre au _____
- Tout en restant au dessus du verre, faire _____
- Essuyer le goulot et passer au convive suivant.

Ce qu'il faut faire ...

- Toujours ouvrir _____
- Toujours faire _____
- Suivre _____

... et ce qu'il ne faut pas faire.

- Ne jamais _____
- Ne pas _____
- Ne jamais _____