

## Le service des vins au restaurant

Il ne suffit pas d'avoir su choisir et conserver un vin. 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.



Ces règles sont :

- ◆ Le choix de la verrerie
- ◆ La température de service
- ◆ La présentation et service du vin
- ◆ L'ouverture de la bouteille
- ◆ Le décantage

### Le choix de la 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 CO<sub>2</sub> de par son évasement, de plus, la façon de la tenir réchauffe plus vite le contenu du verre.

Beaucoup de nos régions 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.



Verre à dégustation (officiel INAO)



Flûte pour vins mousseux

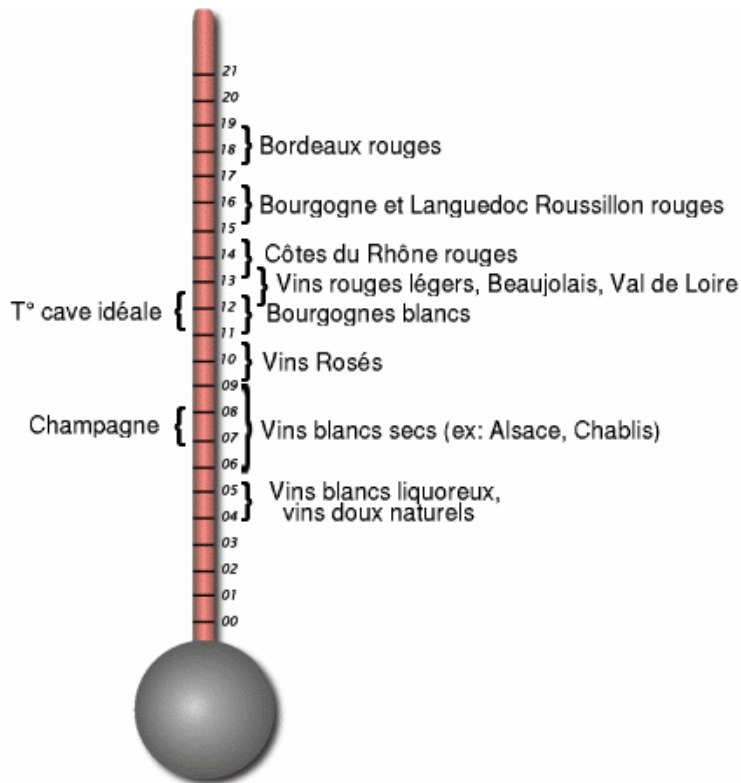


Verre des vins d'Alsace

### La température de service

Les vins ne se boivent pas tous à la même température. En effet, certains se dégustent frais alors que d'autres se boivent à température ambiante. On retiendra que la température de service joue un rôle très important dans la dégustation des vins car elle permet de mettre en évidence toutes ses qualités. Le même vin peut être servi dans des accords différents selon sa température de service : Par exemple, au Grand Prix 2001 du salon des vins et de la

gastronomie de Paris, un Chinon 1997 servi à 12°C était conseillé avec un sandre. Le même vin, carafé une heure et à 15°C était conseillé avec un agneau de lait. C'est donc dire l'importance de la température sur un vin.



## La présentation et le service du vin



Après argumentation et prise de commande, le vin est porté à la table. Les vins rouges peuvent être apportés à la main ou dans un panier dans le cas d'un vieux millésime qui contient un dépôt au fond de la bouteille. Les vins blancs et rosés exigent une température de service plus basse et nécessitent donc l'usage d'un seau contenant de l'eau et de la glace. Ce seau sera ensuite posé sur un stand à vin ou sur la table mais sur une assiette dans ce cas (pour ne pas détremper la table par la condensation). Il existe également un système de pince pour table qui est largement répandu sur les terrasses estivales.

### Pour l'ensemble des vins, ce qu'il faut faire...

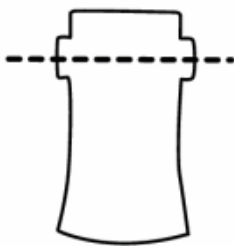
- ◆ Présenter et annoncer la ou les bouteilles de vin au client qui a commandé, étiquette face à lui
- ◆ Transporter la bouteille délicatement jusqu'à la table du client
- ◆ Effectuer un débouchage dans les règles de l'art
- ◆ S'assurer si la température de service est adaptée au vin
- ◆ Utiliser des verres adaptés et propres
- ◆ Toujours essayer d'ouvrir le vin le plus tôt possible afin qu'il puisse "s'oxygéner"
- ◆ Faire goûter le vin à la personne qui l'a commandé puis, après son approbation, servir les autres convives en suivant la préséance.
- ◆ Remplir les verres au 2/3 au maximum.

- ◆ Suivre le service afin que les verres ne soient jamais vides car nous serions alors en présence d'une faute de service.

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

- ◆ Ne jamais masquer l'étiquette d'un vin, donc ne jamais l'enrouler dans un lитеau.
- ◆ Ne jamais retourner une bouteille vide dans un seau.
- ◆ Ne pas mettre le lитеau sous les aisselles.
- ◆ Ne pas brutaliser la température d'un vin, toujours le porter à sa température de service lentement (pas de bouteille au congélateur).
- ◆ Ne pas utiliser le service au panier à outrance, surtout pour des vins qui n'en n'ont pas besoin.
- ◆ Ne jamais faire goûter un vin après un apéritif, toujours attendre que le client démarre son repas.

## L'ouverture de la bouteille



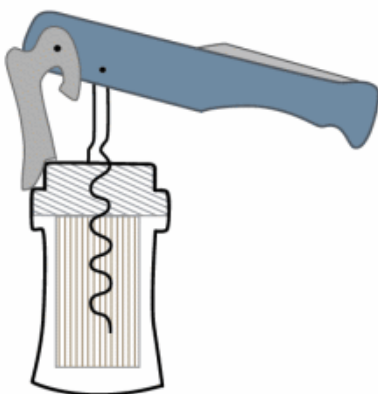
Découper la capsule avec la lame du couteau au milieu de la bague du goulot (sans faire tourner la bouteille sauf service en seau)



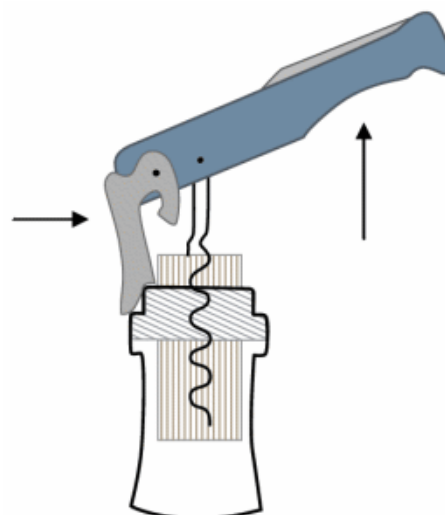
Bien essuyer le goulot, la bague et le dessus du bouchon avec un lитеau



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 (attention à ne pas traverser)



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.



Extraire doucement le bouchon en faisant levier, bien exercer les forces comme les flèches l'indiquent, sinon le couteau-limonadier a tendance à extraire le bouchon de biais, ce qui conduit généralement à la rupture du bouchon.

Finir l'extraction à la main, ne pas oublier de sentir le bouchon (le vin peut être victime d'une

casse qui donne un mauvais goût) et essuyer les bords du goulot en prenant garde de ne pas faire tomber de fines particules de bouchons dans la bouteille.

## Le décantage

Après de longues années passées dans une cave, un dépôt se crée et se dépose sur le fond de la bouteille. Afin de ne pas le re-mélanger au vin ou de le servir au client, ce dépôt va être retiré en transvasant le contenu de la bouteille dans une carafe.

Pour effectuer cette opération, la bouteille doit être apportée au client dans la même position que dans la cave d'où l'intérêt du panier à vin. L'ouverture de la bouteille se fait dans le panier en prenant garde de ne pas la remuer. Après ouverture, il faut transvaser tout le contenu de la bouteille dans une carafe de décantage en cristal. Une bougie allumée et placée sous le goulot de la bouteille permet de visualiser l'instant où les dépôts vont arriver. Le vin pourra être ensuite servi à la clientèle. Attention de ne pas souffler la bougie mais de l'éteindre avec les doigts.

Nota : le décantage fait couler beaucoup d'encre car cette opération est controversée. En effet, un vin s'oxygène lors du décantage et paradoxalement un vieux vin ne le supportera pas forcément et risque de s'oxyder. Au contraire un vin plus jeune supportera mieux et même lui permettra de "s'ouvrir" au bout de quelques minutes.