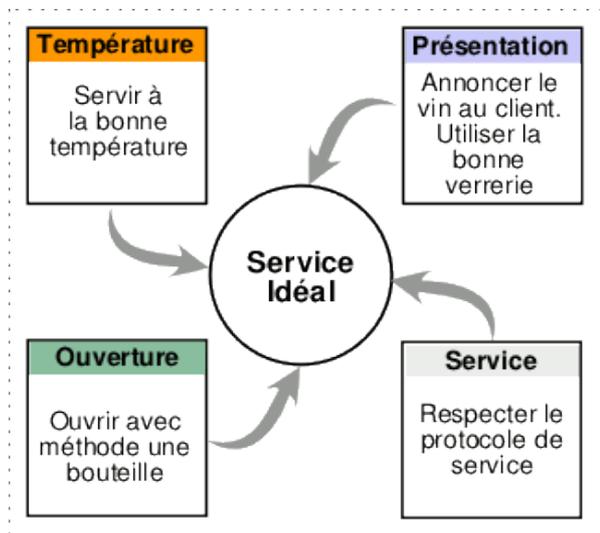


## Le service des vins au restaurant

Un carré magique à définir...



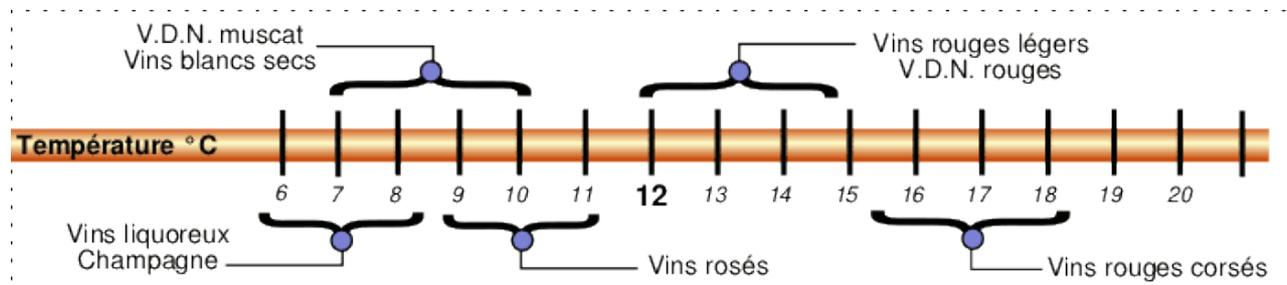
La vente d'un vin ne se résume pas à seulement le conseiller et à l'argumenter. Pour transmettre à la clientèle tout le plaisir, fruit du travail que la nature, les viticulteurs, les oenologues et le temps ont apporté au vin, il faut encore le traiter avec délicatesse et respecter ses règles de service 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** : à chaque vin une température de service.
- **Présentation** : transporter, choisir la verrerie et présenter le vin au client.
- **Ouverture** : ouvrir une bouteille droite ou en seau en toute sécurité.
- **Service** : ne pas laisser de verres vides !

...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

### Transport du vin et mise en place du poste

- **Pour les vins rouges, bouteille droite** : le transport en salle se fait sur un dessous de bouteille en métal ou à défaut une assiette à entremets ou une assiette à pain.
- **Pour les vins blancs** : mettre la bouteille dans un seau, compléter à moitié de glace et au 3/4 d'eau, couvrir avec un linge plié et poser l'ensemble sur une assiette pour le transport.

### Présenter un vin

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 linge 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 sans la secouer, ne pas l'essuyer et la présenter. La remettre dans le seau pour son ouverture.

### Annoncer un vin

- Incliner la bouteille, étiquette face au client.
- Annoncer l'appellation
- Annoncer le nom du vin
- Annoncer le millésime et la classification (ex: Grand Cru) quand elle existe.
- Annoncer le nom du domaine, du vigneron ou du négociant.



### 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.

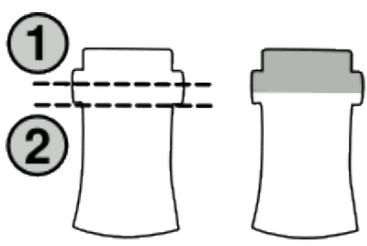
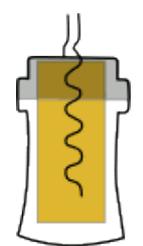
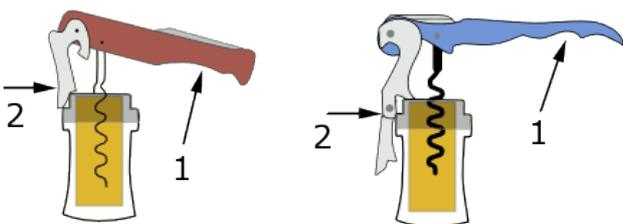
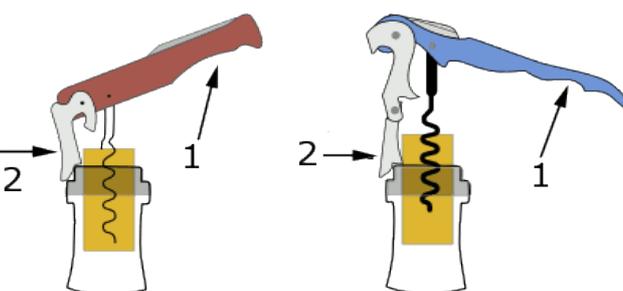
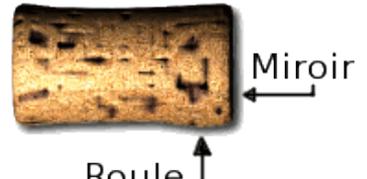
Beaucoup de nos régions viticoles possèdent une forme de verre bien précise mais il existe un modèle unanimement utilisé pour la dégustation. Quand cela est possible, il faut utiliser la verrerie correspondante à la région. Dans tous les cas la propreté de la verrerie doit être irréprochable, car **si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

Pour l'essentiel, on retiendra :

<i>I.N.A.O</i>	<i>Bordelais</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Alsace</i>	<i>Champagne</i>
				
Doc. l'Esprit et le vin	Doc. Riedel	Doc. Riedel		Doc. Riedel

## Ouverture

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

Phases	Méthode	Objectif
<p><b>Découper la capsule congelé</b></p> 	<p>A l'aide de la lame du couteau sommelier, faire une incision au milieu (1) ou sous la bague du goulot (2) pour enlever la capsule congelé. C'est le couteau qui doit tourner autour de la bouteille et non l'inverse. Essuyer le haut du goulot à l'aide du linge.</p>	<p>Il faut obtenir une découpe fine et régulière sans abîmer le reste de la capsule. 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><b>Introduire la vrille</b></p> 	<p>Présenter perpendiculairement à la face du bouchon la vrille du couteau-sommelier, 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>
<p><b>Positionner le levier du couteau sommelier</b></p> 	<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><b>Extraire le bouchon</b></p> 	<p>Extraire doucement le bouchon en faisant levier comme le montre les figures ci-contre. Exercer une force en suivant la flèche 1 et serrer avec la main gauche le point 2.</p>	<p>Attention à 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 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><b>Sentir le bouchon</b></p> 	<p>Sentir le miroir du bouchon afin de détecter un éventuel goût de bouchon ou tout autre "casse" du vin (se reporter au cours sur les maladies et accidents du vin). Essuyer le goulot avec un linge 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 tartrique sur celui-ci (comme la gravelle) et il pourrait retomber dans la bouteille.</p>

Disposer le bouchon dans une sous-tasse à café et poser le tout à la droite du client qui a commandé.

## 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( sauf dans le cas où c'est une femme qui a goûté). Dans tous les cas, ne pas oublier que les dames doivent être les premières servies (même si c'est une dame qui commande le vin).

### Remplir un verre

- Servir par la droite du client en tenant la bouteille à pleine main sans **jamais masquer l'étiquette** (voir figure ci-contre).
- Remplir le verre au **1/2 au maximum pour les rouges et 1/3 pour les blancs**.
- Tout en restant au dessus du verre, faire pivoter la bouteille et la relever afin d'étaler la goutte formée sur le goulot.
- Essuyer le goulot et passer au convive suivant.

### Ce qu'il faut faire ...

- Toujours ouvrir **toutes les bouteilles** commandées en début de service.
- Toujours faire un service du vin avant de débarrasser un mets.
- Suivre le service afin que les verres ne soient jamais vides car nous serions alors en présence d'une faute de service.
- Un vin se sert toujours avant le plat qu'il accompagne.

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

- Ne jamais retourner une bouteille vide dans un seau.
- Ne pas mettre le linge sous les aisselles.
- Ne jamais **faire goûter** un vin après un apéritif, toujours attendre que le client démarre son repas.

