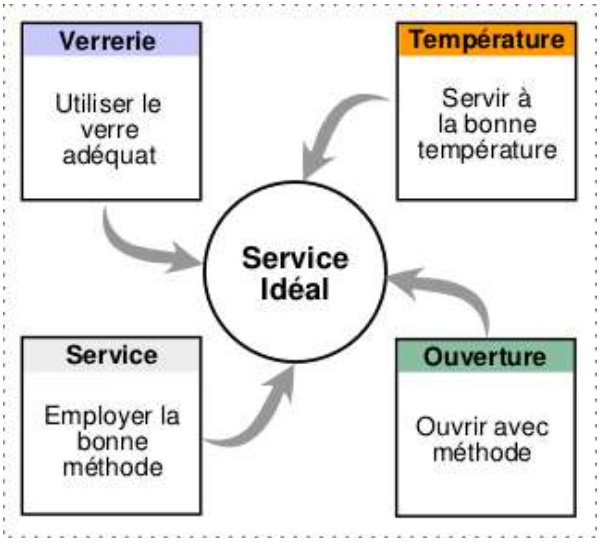
Le service des vins rafraîchis au restaurant

Un carré magique à définir...

Le service des vins rafraîchis au restaurant concerne les vins blancs, rosés et les vins effervescents avec quelques particularités de service pour le champagne.



A l'instar des pratiques adaptées au service des vins rouges, la réussite repose sur le respect des 4 points formant le carré magique du service idéal :

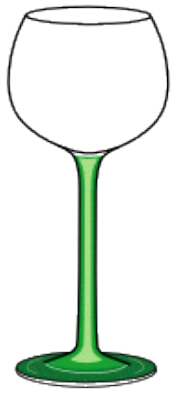
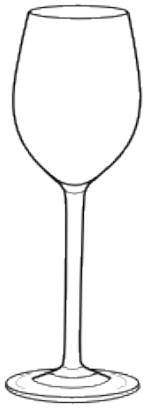
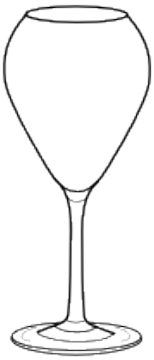
- **Verrerie** : utiliser des verres qui subliment le vin.
- **Température** : à chaque région / vin une température de service à respecter.
- **Service** : peut-on carafer, que doit-on respecter pour le service du champagne ?
- **Ouverture** : ouvrir une bouteille de champagne en toute sécurité et avec méthode.

...pour détailler un service des vins idéal

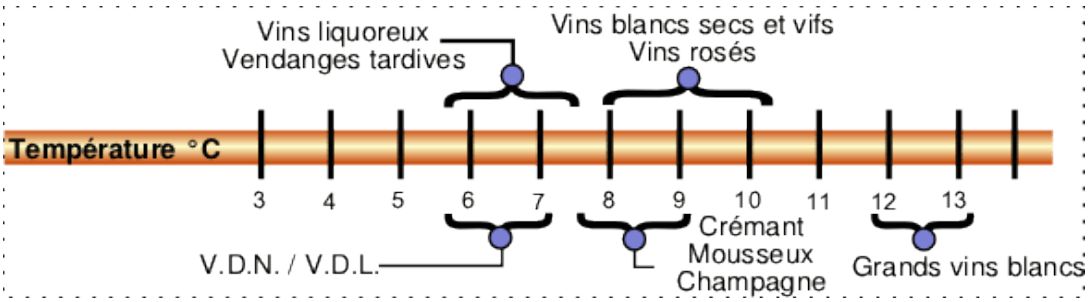
Verrerie

Comme pour les vins rouges, la forme du verre a une influence sur la mise en valeur du vin. Certaines régions proposent un verre pour leurs vins mais sa création a souvent été motivée par un besoin commercial (véhiculer une image) et non dans le but de sublimer le vin. La société Riedel a développé des verres pour chaque type de cépage / vin. Des sociétés françaises spécialisées comme la cristallerie de Hartzviller proposent des tarifs très abordables pour de nombreux restaurateurs (env. 9 euros le verre).

Pour l'essentiel, on retiendra :

Alsace région	*Alsace (Riedel)*	*Loire*	*Sauternes*	*Chardonnay / viognier*	*Riesling / sauvignon*	*Champagne*
						
Doc. l'Esprit et le vin	Doc. Riedel	Doc. Riedel	Doc. Riedel	Doc. Riedel	Doc. Riedel	Doc. Riedel

Température



Afin qu'un vin blanc puisse exprimer le maximum de son potentiel, il faut absolument respecter sa température de service.
On peut constater l'impact de la température sur le vin :

- **Au dessous de 5°C**, les papilles gustatives sont inhibées par le froid, la flaveur du vin a du mal à s'exprimer (il faut attendre qu'il se réchauffe en bouche). Le froid peut parfois masquer certains défauts.
- **Trop chaud**, certains vins moelleux deviennent écoeurant et l'acidité mordante. Comme pour un vin rouge, l'alcool domine et masque les autres éléments en donnant une sensation de lourdeur à l'ensemble.

Il existe différent 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. Attention, il faut tenir compte que le vin se **réchauffe très vite** dans le verre, il est préférable de stocker le vin à une température **inférieure de 1 à 2°C** à sa température de service.

Tenir compte également du **choc thermique** avec le verre pour la personne qui goûte le vin : le peu de vin versé à 8°C se réchauffe très rapidement et laisse l'impression au client que le vin **n'est pas servi à bonne température**. Pour y remédier, verser un peu plus de vin.

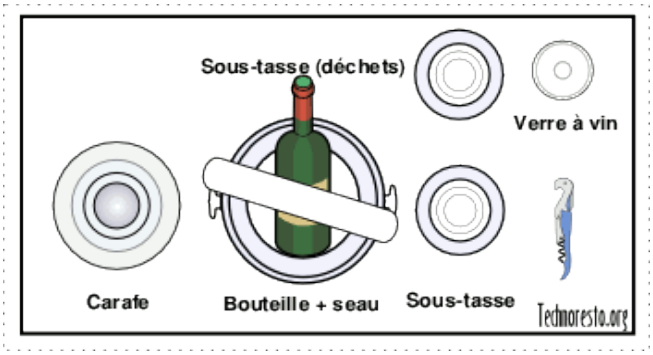
Service

Peut-on passer en carafe un vin blanc ?

Cette mise au contact d'oxygène est bénéfique pour les jeunes vins rouges, elle l'est aussi pour les grands vins blancs ou des vins dont un élevage sur bois a été pratiqué.
Si le passage en carafe permet de libérer leurs arômes, il ne faut pas apporter de l'oxygène en excès car les arômes des vins blancs sont très volatiles et sensibles. Les carafes employées sont moins évasées que celles utilisées pour les vins rouges.

Règle générale : plus le vin est jeune, plus il peut prendre un temps prolongé en carafe, à respirer. Cela permet aussi de gommer un nez un peu trop boisé pour des jeunes vins blancs qui ont subit un important passage en fûts neufs et ouverts trop jeunes.

Organisation pour le passage en carafe

Carafe	*Guéridon*
 Doc. L'Esprit et le vin. La forme haute de ce type de carafe permet de limiter la surface en contact avec l'oxygène, le col étroit permet de limiter l'évaporation des arômes. Elles peuvent aussi être plongées dans un seau pour maintenir la température de service. Il en existe de nombreux modèles et à tous les prix (env. 35 euros chez Hartzvillers).	 Transporter la bouteille en seau avec méthode, la présenter et l'ouvrir comme une bouteille droite (en la posant sur la sous-tasse). Après ouverture de la bouteille, verser un peu de vin dans le verre et le sentir pour le vérifier. Verser un peu de vin dans la carafe (2 / 3 cl) et la faire tourner afin que le vin tapisse ses parois, on dit généralement qu'elle "s'envine". Jeter le vin dans le verre et transvaser lentement le reste de la bouteille. Mettre la carafe dans le seau et poser l'ensemble sur le stand à vin. Poser la bouteille accompagnée de son bouchon sur la table client.

Les seaux et autres rafraîchissoirs

Gaines isothermes	*Seaux*	*Vasques*
Il existe des gaines avec des blocs à mettre au congélateur, la température peut être maintenue env. 2 heures, sinon une gaine simple permet de maintenir la température 1 heure. • **Avantages** : peut se poser sur table, facile à transporter. • **Inconvénients** : réclame de la place au congélateur, faible efficacité.	C'est le moyen le plus efficace de maintenir la bonne température de service, et même dans des conditions estivales. Les principaux inconvénients sont qu'il demande un stand ou une pince de table et qu'il réclame plus de manipulations (eau, glace, transport). Attention à ne pas utiliser des seaux à champagne publicitaires avec une autre marque de champagne, c'est une faute de goût.	Très pratique lors de grandes manifestations ou pour faire une promotion au restaurant, peut contenir 4 à 5 bouteilles.

Rappel :
Dans le cas du remplissage d'un seau, toujours procéder dans l'ordre suivant : **1**->bouteille, **2**->glace, **3**->eau, **4**->liteau et assiette pour le transport.

Le débarrassage des verres à vin blanc se fait dès que le vin suivant a été servi.

Le service du champagne

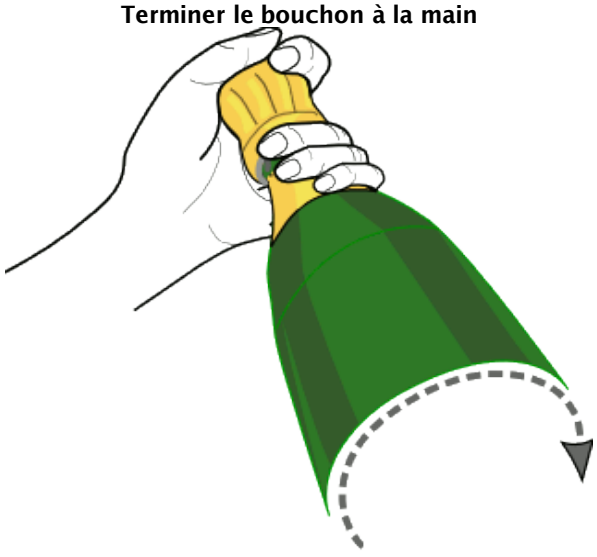
Après avoir ouvert une bouteille de champagne selon la méthode décrite dans la section suivante, respecter ces points de service :

- Tenir la bouteille normale par **le corps et non par le col**, dans les cas des magnums, tenir la bouteille comme le montre la figure ci-contre.
- Verser le champagne **près des parois** du verre pour éviter la formation excessive de mousse.
- Ne remplir qu'à **moitié** les verres. Trop plein, le champagne se réchauffe et les parfums sont difficiles à percevoir.
- Pour conserver du champagne restant, utiliser un bouchon stoppeur pour cela (se clipse sur la bague du goulot). Cet outil est aussi valable pour tout type de vin.

Doc. l'Esprit et le vin

Ouverture d'un bouteille de champagne

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

Phases	*Méthode*	*Objectif*
Présenter la bouteille 	Arriver à la table du client et poser le seau sur le guéridon. Sortir la bouteille et la présenter à la personne qui a commandée.	Annoncer clairement, le nom du champagne et le millésime si indiqué.
Découper la capsule congé et introduire la vrille 	Maintenir la bouteille inclinée à 30 / 45° en évitant de la diriger vers une personne. Utiliser le pré-découpage de l'habillage afin de dégager l'oeillet (petite boucle torsadée), sinon le repérer par la bosse qu'il forme sous l'habillage et le dégager. Le tourner (détordre) de façon à desserrer le muselet de la bague du goulot.	Il faut éviter **d'enlever tout l'habillage**, c'est inutile, inesthétique et représente une perte de temps. On sera contraint d'enlever une partie de l'habillage que si l'oeillet n'est pas visible. Une fois le muselet desserré, ne pas l'enlever de la bouteille, mais maintenir l'ensemble entre le pouce et l'index afin d'éviter que le bouchon ne parte seul. Note : le découpage de la capsule peut se faire dans le seau.
Terminer le bouchon à la main 	Maintenir fermement le bouchon en le couvrant entre le pli du pouce et l'index, les autres doigts maintiennent le col de la bouteille et servent d'appui. Faire un mouvement de rotation à sens unique sur la bouteille avec l'autre main. Sentir si le bouchon se débloque et ouvrir la bouteille doucement en laissant le gaz s'échapper lentement. Sentir le bouchon et essuyer le goulot avec le liteau. Faire goûter le champagne.	Plusieurs difficultés : Ne **pas faire sauter le bouchon** (les vieux bouchons sautent facilement). Il est plus facile de faire **pivoter la bouteille** que de faire tourner le bouchon. Si le bouchon est bloqué (souvent le cas des jeunes bouchons), enlever complètement le muselet et faire pivoter le bouchon à l'aide de la pince de sommelier, finir à la main. Dès que le muselet est ôté, maintenir le bouchon avec le pouce pour prévenir tout accident.