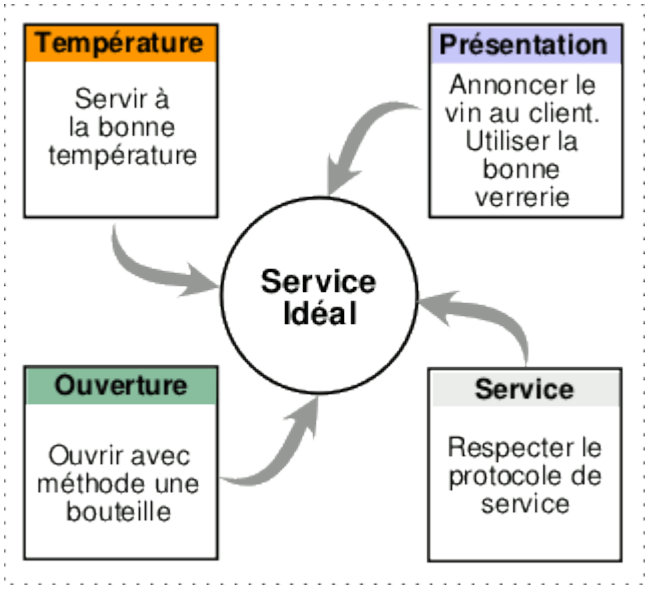
Fiche technique n° 30

Le service des vins au restaurant

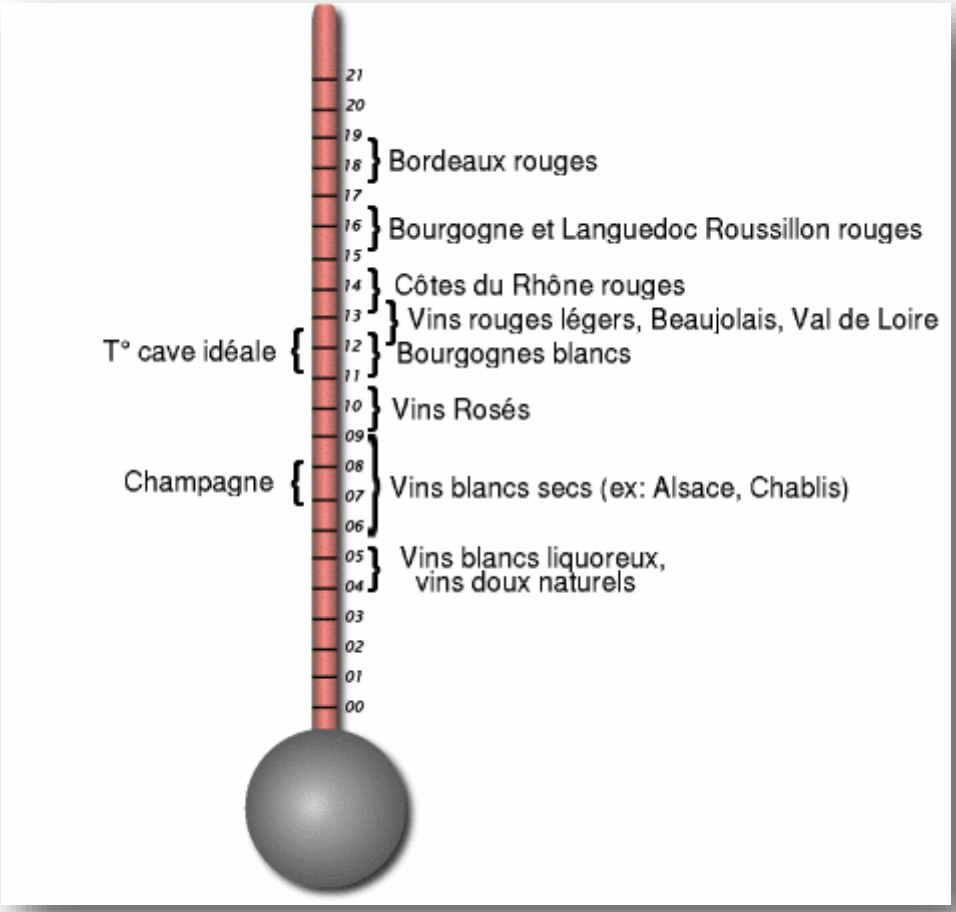
Un carré magique à définir…



La vente d'un vin ne se résume pas à seulement le conseiller et à l'argumenter. Pour transmettre au client tout le plaisir, fruit du travail que la nature, les viticulteurs, les œnologues et le temps ont apporté au vin, il faut le traiter avec délicatesse et respecter ses règles de service, a savoir :

- Respect de la température de service
- Présentation au client
- Ouverture de la bouteille
- Service du vin

Température de service des vins



Le respect de la température de service est essentiel afin que le vin puisse s'exprimer totalement

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.

La taille et le volume varient en fonction du vin servi. De plus chaque région viticole possède une forme de verre bien précis mais il existe également un verre « I.N.A.O. »type pour la dégustation.

I.N.A.O.

BOURGOGNE

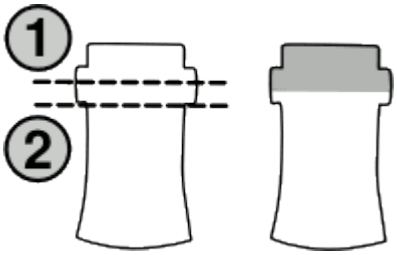
ALSACE

BORDEAUX

CHAMPAGNE

Le service du Champagne en coupe doit et être évité. La coupe favorise le dégagement de CO2 et la façon de tenir le verre contribue au réchauffement du verre.

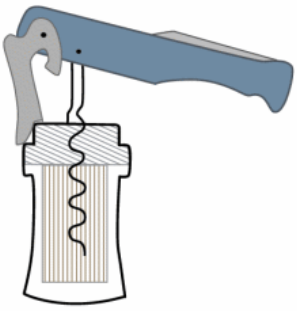
Ouverture d'une bouteille



Découper la capsule congé à l'aide de la lame du couteau sommelier.

C'est le couteau qui doit tourner autour de la bouteille et non l'inverse

Etiquette face au client

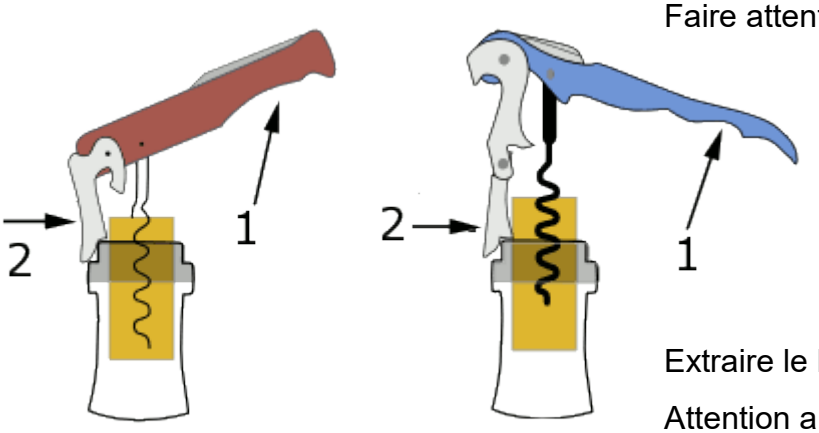


Introduire la vrille perpendiculairement à la face du bouchon bien au centre et faire tourner le couteau afin de pénétrer le couteau

Ne pas traverser le bouchon

Faire basculer le levier du couteau sur le bord du goulot

Faire attention a avoir une bonne assise



Extraire le bouchon doucement en faisant levier

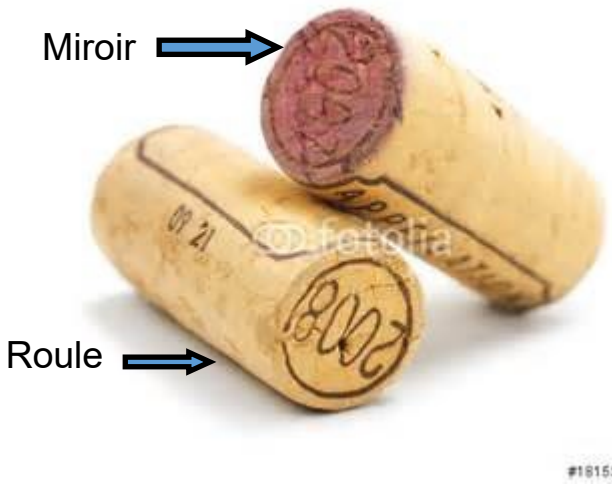
Attention a extraire le bouchon comme l'indique le dessin sinon le couteau sommelier à tendance à extraire de biais.

Les couteaux sommelier avec un levier articulé (en bleu) permettent d'extraire le bouchon plus facilement

Sentir le bouchon afin de détecter un goût de bouchon ou autre.

Essuyer le goulot avec un liteau

Disposer le bouchon dans une sous tasse à café



Service

Après ouverture, faire goûter le vin à la personne qui a commandé et attendre son approbation pour servir les autre convives.

Ne pas oublier de re-servir en dernier celui qui a goûté.

Dans tous les cas, ne pas oublier que les dames doivent toujours être les premières servies.

Règles de service

- Servir par la droite du client en tenant la bouteille à pleine main sans jamais masquer l'étiquette
- Remplir le verre au 1/2 au maximum pour les vins rouges et 1/3 pour les vins 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 convives 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 liteau sous les aisselles.
- Ne jamais faire goûter un vin après un apéritif, toujours attendre que le client démarre son repas.

© Roland Rohn 2015