



# Le service des vins au restaurant

## Le service d'un vin effervescent

Fiche technique n° 35

<b>Mise en place</b>	- Idem pour le vin rafraîchi
<b>Mise en température et conditionnement</b>	- Idem pour vin rafraîchi
<b>Présentation de la bouteille</b>	- Idem pour le vin rafraîchi
<b>Ouverture de la bouteille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laisser la bouteille hors du seau, si le travail s'effectue sur le guéridon,</li> <li>- Inciser la collerette à l'aide de la lame du tire-bouchon, la mettre dans sa poche ou sur une petite assiette,</li> <li>- D'une main saisir le col de la main gauche (pour un droitier) tout en conservant par sécurité le pouce au-dessus du bouchon,</li> <li>- Détordre la boucle du muselet, en écartant les "branches", un moment où il faut maintenir fermement l'ensemble bouchon muselet,</li> <li>- Il faut s'assurer que le bouchon n'est pas prêt à quitter la bouteille,</li> <li>- Si tout risque semble écarté, ôter complètement collerette et muselet, sinon les laisser en place... (Cela peut donner une meilleure prise dans le cas de bouchon difficile),</li> <li>- Puis saisir le corps de la bouteille par la base en maintenant la prise sur le col et le bouchon,</li> <li>- La prise sur le bouchon s'effectue par deux ou trois doigts, le ou les autres doigts maintiennent la prise sur le col pour éviter toute surprise,</li> <li>- Tourner la bouteille et l'incliner, le col non dirigé vers la table, extraire le bouchon sans bruit,</li> <li>- Un léger "plop" peut toutefois être commercialement intéressant au début d'un service...l'inspiration peut être communicative... Mais pas d'explosion!</li> <li>- L'ouverture dans le seau diffère seulement par la manière de tenir la bouteille au moment de l'ouverture,</li> <li>- Pour les bouchons très résistants, utiliser une pince ou un levier à bouchon, mais attention à la rupture,</li> <li>- Dans le cas extrême où l'utilisation du "tire-bouchon" devient la seule solution, entourer le col avec la serviette pour prévenir un risque d'accident et procéder avec prudence,</li> <li>- Sentir le bouchon et reposer la bouteille dans le seau,</li> <li>- Poser le bouchon sur la soucoupe,</li> <li>- Essuyer le goulot,</li> <li>- Avec élégance et discrétion, incliner légèrement la bouteille et se servir un peu de vin pour le contrôler (Une légère rotation du haut du corps suffit).</li> </ul>
<b>Service du vin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seul le magnum était tenu par le fond, le pouce introduit dans le culot de la bouteille, pour des raisons de taille, donc plus difficile à saisir,</li> <li>- Choisir plutôt de servir de petites doses régulièrement afin de conserver une température fraîche,</li> <li>- Pour un gain de temps ou un problème d'effervescence trop abondant, assurer le service en deux temps pour laisser à la mousse le temps de retomber et éviter tout débordement,</li> <li>- Remettre discrètement la bouteille dans le seau...et surtout ne pas la retourner une fois vide...</li> </ul>

