



Le service des vins au restaurant

La décantation d'un vin

Fiche technique n° 33

<p>Définition</p>	<p>Transvaser délicatement un vin en arrêtant ses dépôts à l'épaule de la bouteille grâce à la clarté d'une source lumineuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transvaser délicatement, • Maintenir les dépôts à l'épaule de la bouteille, • Utiliser une source lumineuse.
<p>Interdits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remuer la bouteille, • Rincer la carafe, • Souffler la bougie, écraser la mèche, • Mettre la bouteille en contact avec la flamme, • Prendre le verre du client à la main.
<p>Mise en place</p>	<p>- Utiliser un plateau pour le transport du matériel, - Adapter la verrerie nécessaire au service du vin.</p> <p>Disposer sur le guéridon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un verre différent de ceux des clients, • Un bougeoir au centre du guéridon, • Une soucoupe pour présenter le bouchon, • Une petite serviette en papier pour essuyer le goulot, • Une carafe adaptée au type de vin : <ul style="list-style-type: none"> - Pour un vin encore jeune prendre une carafe « large » ; pour une meilleure aération, - Pour un vin plus vieux prendre une carafe plus étroite ; pour une plus faible aération.
<p>Ouverture de la bouteille</p>	<p>Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner ! 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).</p>
<p>Décantation</p>	<p>- Allumer la bougie avec une allumette, en la grattant vers soi, l'éteindre sans souffler dessus, la remettre dans sa boîte. - Décanter le vin en le versant doucement le long des parois de la carafe, sans prendre appui. - La lumière de la flamme permettra de voir arriver le dépôt à l'épaule de la bouteille, de ralentir et de stopper la décantation (la bougie peut être allumée avant les opérations de débouchage).</p>

