

LE SERVICE DES VINS

1. Matériel nécessaire au service du vin :

- Debout : 2 assiettes Ø 10cm SANS DENTELLE, tire-bouchon, lитеau.



- En seau : 1 seau à glace, une assiette à entremets, 1 lитеau, tire-bouchon, une assiette Ø 10cm sans dentelle.



- En panier : 2 sous-tasses, 1 assiette Ø 10cm, 1 lитеau, tire-bouchon
- En carafe : idem en panier + 1 carafe, une bougie en bougeoir

2. Progression du service

1. Déposer la bouteille à proximité du client, sur la première assiette Ø 10cm



2. Présenter la bouteille au client qui a commandé le vin

3. Vérification de la conformité, du millésime, de la couleur (→ !!! prix de la bouteille // éviter les contestations à la réception de l'addition)
4. Déposer la bouteille sur la petite assiette, étiquette côté client. (comme photo 1.)
5. Ouvrir la lame du sommelier

6. Découper la collerette tout autour du goulot SOUS la bague, SANS FAIRE TOURNER LA BOUTEILLE (c'est la main qui tourne autour du goulot), puis rentrer la lame.

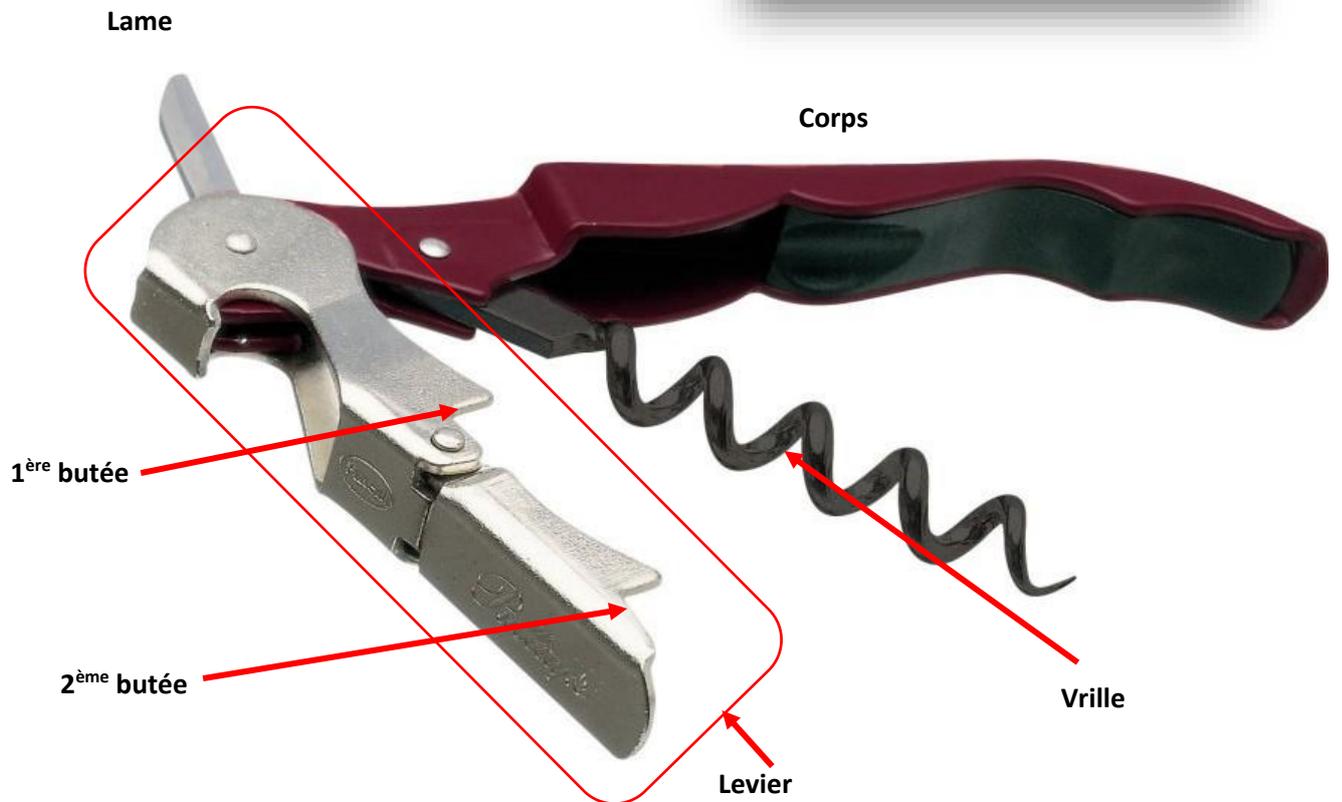


7. Éliminer les moisissures éventuellement présentes au sommet du bouchon, à l'aide du litemu (pli intérieur)

8. Enfoncez la vrille en pointant précisément au milieu du bouchon, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un tour en-dehors du bouchon



9. À l'aide du levier du sommelier, lever le bouchon verticalement, en s'appuyant sur la première butée du levier (le corps du sommelier doit être orienté vers la droite)



10. Extraire le bouchon de 2 ou 3 cm, et s'appuyer sur la deuxième butée du levier.



11. Être très prudent, lorsqu'on arrive en fin de bouchon, pour éviter le bruit et les éclaboussures éventuelles ; pour cela, pivoter le bouchon de côté (45°), et faire rentrer l'air progressivement dans la bouteille

12. À l'aide du linceul (pli intérieur), frotter le pourtour du goulot, afin d'en éliminer les éventuels restes de bouchon.



13. Servir une petite quantité de vin au client qui a commandé le vin, afin qu'il le goûte



14. Pendant la dégustation, l'étiquette doit être présentée au client
15. Après approbation du client, servir les autres convives, en respectant les règles de service et de présence.
16. Servir jusqu'à la partie la plus large de la paraison, ensuite, tourner la bouteille sur elle-même d'un quart de tour afin d'«enrouler» la goutte autour du goulot.



17. Derrière le client, essayer cette goutte à l'aide du linceul, afin d'éviter qu'elle ne tache la nappe lorsque vous servirez le convive suivant

18. À la fin du service, placer la capsule congelée et le bouchon sur la deuxième petite assiette, et la placer à proximité du client, afin qu'il puisse consulter les informations qui s'y trouvent inscrites

3. Service du vin en seau.

Identique au service « debout », mais la bouteille doit être maintenue par un liteman lors de la présentation, et épongée par le liteman en sortant du seau, pour le service.

En aucun cas, le liteman n'entourera la bouteille durant le service.

4. Service du vin en panier.

La bouteille est présentée dans un panier, presque horizontalement. Il convient de poser l'avant du panier sur une sous-tasse retournée, afin de relever le goulot, et éviter ainsi de renverser du vin lors du débouchage. La technique d'ouverture est la même que pour le service debout.

5. Décanter un vin.

Cette technique permet de séparer le vin du dépôt résultant du vieillissement du vin en bouteille, formé par la cristallisation de substances présentes dans le moût lors de la mise en bouteille et/ou du vieillissement.

Le vin est passé délicatement de la bouteille à la carafe, en le mirant au travers de la flamme d'une bougie, ce qui permet d'arrêter le transfert de liquide dès l'apparition des dépôts en fin de bouteille.

Cette opération est généralement réalisée pour des vins présentant un dépôt important, souvent des vins très âgés, et demande donc d'être extrêmement délicat, afin de ne pas brusquer le breuvage, anéantissant ainsi le bénéfice de la manœuvre.



Quand doit-on carafer un vin ?...

Carafer, ou décanter un vin ? Quelle différence y a-t-il entre ces deux opérations ? Doit-on carafer tous les vins, sinon, lesquels ? Tout d'abord, distinguons le carafage de la décantation.

Comme décrit ci-dessus, **décanter** est un acte noble, qui consiste à séparer le dépôt d'un vin, (soit sa partie solide), du vin lui-même.

Le **carafage** est simplement l'acte permettant d'aérer rapidement le vin, par un passage en carafe au contact de l'air, afin que le vin (souvent jeune) puisse s'étoffer, et s'assagir.

Cet acte, aussi noble soit-il, peut dénaturer, choquer, voire tuer le vin.

**Néanmoins, qui dit décanter dit carafer... Méfiance donc, ne décanter que les vins capables de supporter cette forme de « violence ».
Grands vins, grands millésimes, et forte structure tannique.**

Pour effectuer correctement le service du vin, il convient de respecter certaines règles de service ; tout d'abord, en ce qui concerne la préhension de la bouteille :

- Bouteille dans la main DROITE, servir par la droite.
- La main gauche se trouvera dans le dos, maintenant le litem.
- Ne pas entourer la bouteille d'un litem, ne pas masquer L'ÉTIQUETTE.
- À l'aide du litem tenu dans la main GAUCHE, essuyer le bord du goulot après avoir servi chaque verre, afin de récupérer l'éventuelle goutte. Cette opération s'effectue en retrait arrière du client, une fois son verre servi.