

Le service du vin

Quelle que soit la classe de l'établissement, il faut porter une attention toute particulière au service des boissons en général et à celui des vins en particulier, puisque **la vente des boissons représente une part importante du chiffre d'affaires.**

Les vins doivent être servis à bonne température, dans des verres adéquats et avec un minimum de précautions.

Présentation des vins au client

À qui doit-on présenter la carte des vins ?

Lorsqu'un couple se trouve au restaurant, il est surprenant, voire choquant, qu'en règle générale, la carte des vins soit remise à l'homme. Pourquoi ne pas poser la question de savoir qui va effectuer le choix ? L'effet de surprise passé, les femmes y sont très sensibles, et la plupart des hommes apprécient...

- Les **vins blancs** et certains **rosés** sont apportés à la table dans un seau contenant de l'eau et de la glace. Ce seau doit être déposé dans un stand ou sur une assiette, à cause de la condensation.

- Les **vins rouges** sont apportés à la main ou en panier. Seuls les vieux vins rouges devraient être servis en panier, car ils sont censés avoir un dépôt. Cette pratique est généralement la cause de nombreuses taches sur la nappe, car le service d'un vin en panier est plus difficile à effectuer qu'à la main.

Le vin, surtout lorsqu'il a vieilli, est un produit fragile : il faut donc éviter les secousses et les mouvements brusques. La bouteille doit être apportée délicatement à la table et présentée à la personne qui l'a commandée. L'étiquette doit être bien visible sans que le client ait besoin de se retourner. Il faut alors annoncer clairement : le nom du vin, le millésime et le nom du producteur. Pour les millésimes anciens, il y a souvent de la poussière. Il ne faut pas l'enlever.

Choix du couteau-sommelier

Ce choix ne doit pas être négligé. Parfois, les bouteilles sont débouchées avec des tire-bouchons tout à fait inadaptés : crochet à l'extrémité du levier pour ouvrir les boîtes métalliques, gros décapsuleurs, mèche trop courte... De nos jours, il est pourtant facile de se procurer des couteaux-sommeliers qui donnent entière satisfaction. Certains (type meilleurs sommeliers du monde) peuvent paraître chers à l'achat, mais il s'agit de véritable matériel professionnel.

D'autre part, il existe actuellement sur le marché des systèmes à double leviers qui facilitent grandement le débouchage surtout pour les bouchons longs et difficiles à extraire.

Débouchage



Correct et incorrect

Après la présentation de la bouteille, la capsule de façon très nette juste **au-dessous de la bague**, pour éviter tout contact du vin avec la capsule qui est souvent oxydée. Durant cette opération c'est le poignet qui doit tourner, pas la bouteille.

- **Vin blanc en seau** : sortir la bouteille du seau, la poser délicatement sur la serviette (ou linge) prévue à cet effet pour éliminer les gouttes d'eau.
- **Vin en panier** : ne pas relever la bouteille.

Lorsque le bouchon est bien dégagé, terminer l'opération à la main, en inclinant légèrement le bouchon au dernier moment. Sans cette précaution, il peut se produire un bruit désagréable et, plus grave encore, une projection de liquide pour les vins rouges en panier. Le goulot de la bouteille ne doit jamais être placé face au client pendant le débouchage.

Il faut ensuite sentir le bouchon, afin de déceler les vins 'bouchonnés'. Ils sont rares, mais cela se produit quelquefois. Avec un peu d'habitude, une odeur anormale est décelée sans difficulté. Cette précaution présente également l'avantage de diminuer les retours dus aux clients qui confondent 'goût de bouchon' et 'goût de terroir' ou à ceux qui pensent avoir décelé une odeur anormale...

Enfin, lors du débouchage d'un vin blanc, il faut éviter de jeter capsule et bouchon dans le seau, ce dernier ne doit en aucun cas être considéré comme une poubelle.

Le sommelier doit-il goûter le vin ?

Une fois la bouteille débouchée, le sommelier (ou celui qui en fait fonction) doit-il goûter le vin ? Les avis sont partagés. Pour les vins connus, ceux qui sont servis journellement, le test du bouchon semble suffire. En revanche, pour les vins servis plus rarement, il est normal d'en prendre un peu dans un verre et de le goûter (se tourner légèrement sur le côté pour effectuer cette opération). Pour un vieux vin, cela devient indispensable, car il peut être très flatteur au nez et se révéler décevant en bouche. Indépendamment du test du bouchon ou d'une éventuelle dégustation par le sommelier, **il faut faire goûter le vin** à la personne qui l'a commandé.

À quel moment doit-on servir les vins ?

Les vins doivent être impérativement servis avant chaque plat. Il est préférable de différer de quelques minutes le service d'un plat pour respecter cette règle. Pas de problème s'il s'agit d'un plat froid. Attention pour les plats chauds à ne pas réclamer en cuisine avant l'arrivée du vin.

Le service

Le service des vins s'effectue en passant par la droite du client. **L'étiquette ne doit pas être masquée**, il ne faut donc jamais 'emmailloter' une bouteille dans une serviette. Pour les bouteilles servies en seau, il suffit de les essuyer délicatement pour ôter les gouttes d'eau.

C'est à la personne qui a commandé le vin qu'il faut le faire goûter (à moins d'avoir reçu d'autres consignes). Pour la quantité à servir à ce moment-là voir la partie : '[Température des vins](#)'.

S'il n'y a pas d'objection de la part du client qui a goûté, servir les autres personnes en respectant la préséance. **Ne pas oublier de resservir la personne qui a goûté.** Il faut bannir les verres trop petits mais ne pas tomber dans l'excès contraire. Il faut se souvenir que si un verre ne doit **jamais être vide**, il ne doit **jamais être plein** : les **2/3 constituent un maximum**. Par la suite, il ne faut pas oublier de repasser le vin à chaque fois que cela est nécessaire.

Lorsqu'une bouteille est terminée, il est de mauvais goût de la retourner dans le seau. Comme il est inadmissible de 'faire en sorte de ne plus avoir assez de vin au moment de servir la dernière personne de la table, et de regarder celui qui invite d'un œil interrogateur...

À quel moment faut-il débarrasser les verres ?

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une règle intangible, les verres à vin blanc doivent être retirés aussitôt après le service du vin rouge. Quant aux verres à vin rouge, ils sont généralement débarrassés dès le service du café car, à ce moment-là, seul le verre à eau doit rester sur la table. Si le verre n'est pas vide, il faut alors poser la question au client : "*Puis-je me permettre de vous débarrasser ?*"

Toutefois, ces règles peuvent varier d'un établissement à l'autre. En revanche, il faut éviter de laisser la table encombrée de verres inutiles.