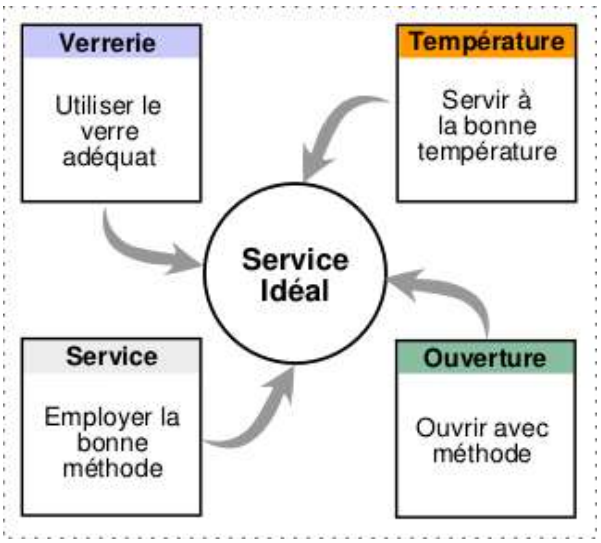
# Le service des vins rouges au restaurant

## Un carré magique à définir...

Si un vin rouge ordinaire peut se contenter d'une simple ouverture droite et d'un service à la bouteille, des vins plus évolués ou de vieux millésimes méritent un autre traitement et un respect plus suivi du carré magique constituant le service idéal d'un vin rouge.




Gardons aussi à l'esprit que les comportements de la clientèle évoluent : des années de communication sur les dangers de l'alcool au volant ont sensibilisé la clientèle. Celle-ci consomme moins de vin, mais elle est plus exigeante sur sa qualité et son service.

La réussite repose sur le respect des 4 points formant le carré magique du service idéal :

Le minimum qu'un client est en droit d'attendre pour le service d'un vin se résume ainsi :

- **Verrerie** : à chaque vin une température de service.
- **Température** : à chaque région / vin, une température de service.
- **Service** : doit-on passer en carafe ou décanter! .
- **Ouverture** : ouvrir une bouteille couchée ou droite en toute sécurité.

## ...pour détailler un service des vins idéal

## Verrerie

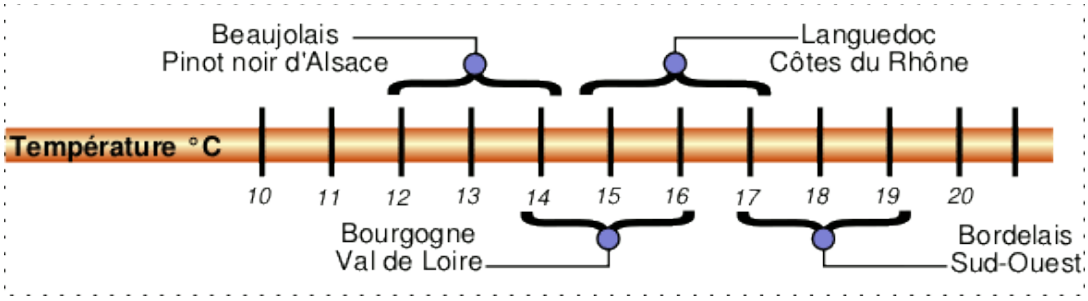
La forme du verre a une influence sur la mise en valeur du vin. Ainsi, la modification du rapport de la surface au volume influe sur la concentration en éléments odorants dans la partie vide ; l'odeur est différente en intensité et en qualité.
Il existe un verre officiel pour la dégustation, c'est le verre I.N.A.O. mais de nombreuses recherches ont été faites sur l'optimisation de la forme selon le vin. La société Riedel a développé des verres pour chaque type de cépage / vin. Certes, il serait idéal d'en avoir pour chaque type de vin mais cela représente un investissement important : le prix moyen d'un verre en cristal Riedel pour la Bourgogne est de 60 euros. Des sociétés françaises spécialisées comme la cristallerie de Hartzviller proposent des tarifs plus abordables pour de nombreux restaurateurs (env. 9 euros le verre).

Pour l'essentiel, on retiendra :

| *I.N.A.O* | *Cabernets (Bordeaux, Val de Loire)* | *Pinot noir (Bourgogne)* | *Syrah (Languedoc, Côtes du Rhône)* | *Gamay (Beaujolais)* |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| Doc. l'Esprit et le vin | Doc. Riedel | Doc. Riedel | Doc. Riedel | Doc. Rie |

# Température

Afin qu'un vin rouge puisse exprimer le maximum de son potentiel, il faut absolument respecter sa température de service. Cette température dépend beaucoup de la structure du vin :




- **A basse température**, les tannins du vin ressortent et paraissent très agressifs d'où l'intérêt de le servir tempéré.
- **Au-dessus de 18°**, l'alcool domine et masque les autres éléments en donnant une sensation de lourdeur à l'ensemble.

Il existe différents outils (thermo-sonde, colliers) qui permettent de vérifier la température de service, mais c'est le rôle de la **cave du jour** d'assurer une température de service idéale. C'est à ce niveau que doit se faire la vérification.

Il faut aussi tenir compte de **l'écart de température** entre la bouteille stockée en cave du jour et le vin servi au client. En effet, entre le temps d'ouverture et le choc thermique dans le verre, un vin stocké à 16°C se retrouvera rapidement à 19°C pour le client. Il est préférable dans certains cas (service estival, temp. du restaurant) de tenir compte de ce paramètre pour le réglage de la température des caves du jour. Ne pas hésiter à servir un vin rouge en seau si la température extérieure est trop élevée.

Enfin, la température de service peut aussi influer sur les accords mets / vins : au Grand Prix 2001 du salon des vins et de la gastronomie de Paris, un Chinon 1997 servi à 12°c était conseillé avec un sandre. Le même vin, carafé une heure et à 15°c était conseillé avec un agneau de lait.

# Service

## Passer en carafe ou décanter ?

### Les vins avec dépôts : décanter

Des **dépôts** peuvent se former dans le vin (vieux millésimes, vins non filtrés) l'objectif est de le **séparer** de ces lies indésirables d'où la nécessité du décantage. Toutefois cette méthode sur les vieux millésimes suscite une controverse dans le milieu de la sommellerie. En effet, un vin qui est resté de très longues années dans un milieu privé d'oxygène se retrouve violament confronté à une oxydation lors de sa mise en carafe. Pour certains vins, cette sur-oxygénation permet de libérer leurs arômes mais parfois l'oxydation est trop importante et le vin prend une note madérisée au bout d'une heure ou deux.
Il n' y a pas vraiment de règles, c'est au sommelier de connaître ses vins et d'adapter le moment du décantage. Par précaution il est préférable d'opter pour un décantage juste avant le service.
Dans des cas extrêmes (très vieux millésimes), il ne faudra pas décanter car cela pourrait détruire le vin. On fera alors un service directement à partir du panier.

### Les jeunes millésimes : passer en carafe

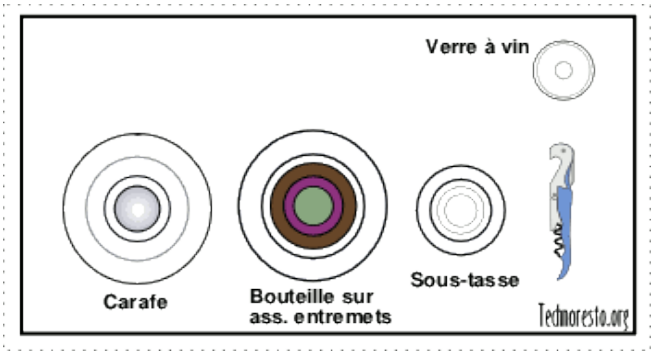
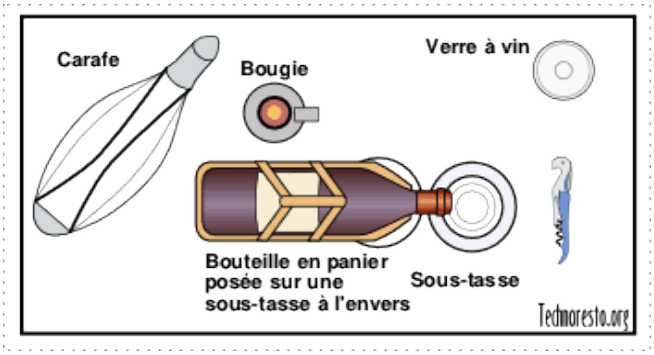
Cette mise au contact d'oxygène peut devenir bénéfique pour des jeunes millésimes qui ont un certain potentiel. Ces vins ont parfois tendance à être "fermés" et la mise en carafe 1 heure ou 2 avant leur consommation permet de libérer leur puissance aromatique. Dans l'absolu, il faudrait compter plusieurs heures pour que l'effet soit optimal.
**Règle générale** : plus le vin est jeune, plus il peut prendre un temps prolongé en carafe, à respirer et à libérer son potentiel.

### Les carafes

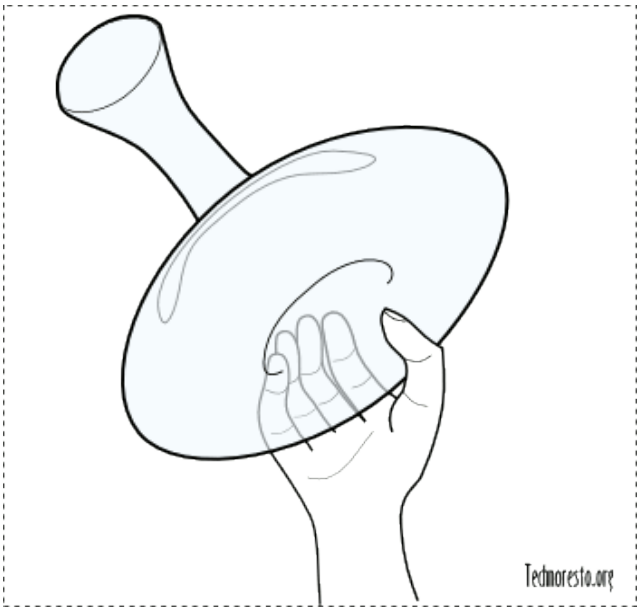
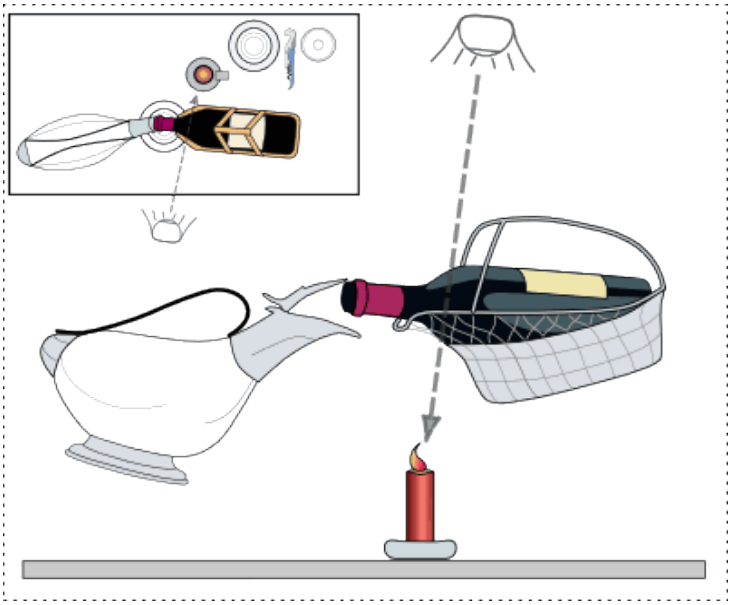
Il en existe de nombreux modèles et à tous les prix (env. 35 euros chez Hartzvillers pour une carafe droite). Elles peuvent se classer en deux familles : les droites à fond évasé de type « capitaine » et les aiguières dont la forme rappelle un canard.

| *Capitaine* | *Aiguière* |
|---|---|
| Doc. L'Esprit et le vin. | Doc. L'Esprit et le vin. |
| Ce type de carafe est bien adapté aux vins jeunes en raison de son ratio liquide-oxygène élevé. | Ce type de carafe est bien adapté aux vieux millésimes car cela permet de limiter l'oxydation. |

### Organiser son guéridon

| *Pour passer en carafe* | *Pour décanter* |
|---|---|
|   |   |

## Méthodologie

| *Pour passer en carafe* | *Pour décanter* |
|---|---|
| Transporter la bouteille droite avec méthode, la présenter et l'ouvrir sur le guéridon.<br><br>Après ouverture de la bouteille, tester un peu de vin dans le verre (2 cl), le verser ensuite dans la carafe et la faire tourner afin que le vin tapisse ses parois, on dit généralement qu'elle "s'envine".<br><br>Jeter le vin dans le verre et transvaser lentement le reste de la bouteille. Les carafes droites permettent de faire "glisser" le vin contre ses parois afin de lui apporter le maximum d'oxygène.<br><br>Poser la carafe et la bouteille sur la table client. Ne pas oublier de laisser le bouchon avec la bouteille au client (dans le dessous de bouteille).<br><br>**Note :** la prise en main de la carafe pour son service ne se fait pas par le goulot, mais par la partie ventrue.<br><br>   | Pour un vin qui présente un dépôt, il faut aller le chercher à la cave avec le panier et faire glisser la bouteille. Surtout ne pas tourner ou redresser la bouteille, même si l'étiquette est à l'envers afin d'éviter que les dépôts se mettent en suspension dans le vin. La bouteille doit être présentée au client dans son panier avec sa poussière, **ne surtout pas l'essuyer**.<br><br>Ouvrir la bouteille selon la méthode expliquée dans la section suivante. Saisir délicatement le panier et verser un peu de vin dans le verre pour le tester (2 cl), faire tourner la carafe afin que le vin tapisse ses parois, on dit généralement qu'elle "s'envine". Jeter le vin dans le verre prévu à cet effet sur le guéridon.<br><br>– Allumer la bougie, éteindre l'allumette sans souffler en se retournant.<br>– Commencer à transvaser le vin en régulant le débit.<br>– Aligner ensemble bouteille et carafe sur la bougie de façon à voir le dépôt à travers l'épaulement de la bouteille.<br>– Dès l'apparition de dépôts, relever la bouteille d'un coup sec.<br>– Poser la carafe et la bouteille dans son panier (complétée du bouchon) sur la table du client.<br><br>  |

Dans tous les cas, si le client montre un peu de curiosité, ne pas hésiter à expliquer au client ce que l'on fait sans tomber dans l'excès, nous ne sommes pas là pour faire la leçon au client.

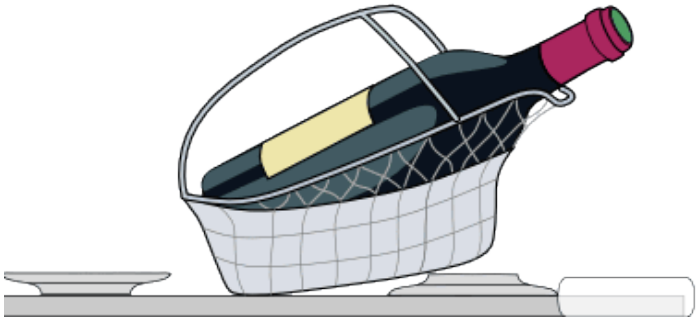
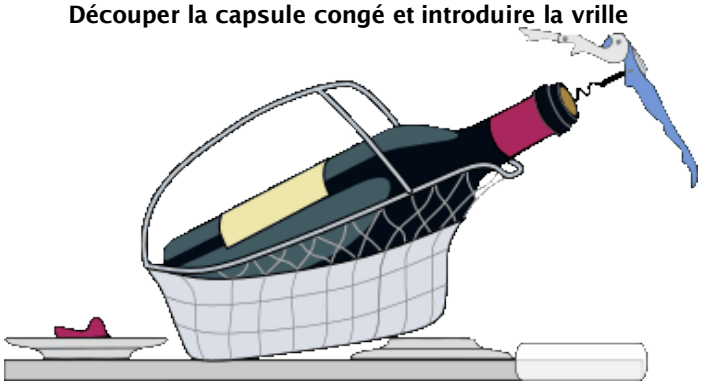
## Note :

Selon le niveau de l'établissement, le sommelier ne goûte pas systématiquement tous les vins qu'il ouvre. La dégustation à

l'ouverture est réservée aux vieux millésimes ou à certains lots de bouteilles qui sont rarement vendues dans l'établissement. Le but de cette dégustation est de vérifier si le vin ne présente pas des défauts inhérents à son âge ou à sa série.

Le bouchon permet de garantir l'origine du vin, il doit rester à la vue de la clientèle. C'est pour cela qu'il doit accompagner la bouteille.

## Ouverture d'un bouteille en panier ou en décantoir

| *Phases* | *Méthode* | *Objectif* |
|---|---|---|
| **Positionner la bouteille**  | Mettre une sous-tasse à l'envers sur le guéridon et poser le côté goulot du panier sur cette sous-tasse. | Le problème d'une ouverture couchée est de ne pas faire couler le vin. Cette astuce permet de sur-élever le goulot et de limiter ce risque. |
| **Découper la capsule congé et introduire la vrille**  | Bien essuyer le goulot après le retrait de la capsule congé. Présenter perpendiculairement à la face du bouchon la vrille du couteau-sommelier, la positionner bien au centre et faire tourner le couteau pour qu'elle pénètre le bouchon. | Il faut éviter de planter la vrille de travers car le bouchon risquerait de casser. Faire attention à ne pas traverser, à ce titre on pourra retenir l'adage suivant : *"A grand vin, grand bouchon, à petit vin, petit bouchon"*. |
| **Terminer le bouchon à la main** | Sortir 80% du bouchon à l'aide du couteau sommelier, puis finir le bouchon à la main en le saisissant comme l'indiquent les flèches et en lui soumettant un mouvement d'inclinaison vers le bas. Sentir le bouchon. **Décanter le vin si besoin, autrement le mettre en carafe.** | La difficulté ici est de ne pas mettre du vin sur le guéridon, procéder avec prudence et en commençant par faire entrer de l'air par la partie supérieure du bouchon sinon la dépression risque de faire couler du vin. |