



Le service d'un vin en panier

Selon les règles de l'Union de la Sommellerie Française

MISE EN PLACE

Utiliser un plateau pour le transport de la verrerie.

Adapter la verrerie nécessaire au service du vin.

Retirer la verrerie inutile de la table des clients.

Disposer sur le guéridon :

- Un verre différent de ceux des clients
- Une soucoupe pour présenter le bouchon
- Une petite serviette en papier pour essuyer le goulot

CONDITIONNEMENT DE LA BOUTEILLE

Choisir un support stable qui permettra un service aisé.

A la cave du jour ou centrale, faire glisser le support sous la bouteille (C'est le support qui va à la bouteille et non l'inverse) et la positionner délicatement.

PRESENTATION DE LA BOUTEILLE

Présenter la bouteille, avec précaution, à la personne qui l'a commandée.

Pour voir l'étiquette, le client ne doit pas se retourner.

Annoncer le nom du vin, son appellation, son millésime et le nom du propriétaire ou du négociant, à haute et intelligible voix.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner !

Poser la bouteille de telle manière qu'elle soit prête à être débouchée sans autre manipulation.

Couper proprement la capsule sous la bague, avec le couteau sommelier, inutile de la retirer entièrement.

Essuyer le goulot de la bouteille avec la petite serviette en papier.

Centrer la vrille, piquer et visser sans transpercer le miroir du bouchon en tenant compte de sa longueur.

Retirer le bouchon délicatement, sans faire de bruit, le dévisser, le contrôler en le sentant discrètement et le poser sur la soucoupe.

Essuyer le goulot à nouveau.

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).



SERVICE DU VIN

Eviter de prendre le verre du client à la main.

Présenter le bouchon, servir un peu de vin au client qui a commandé et solliciter son avis (Un regard peut suffire !!).

Servir les autres convives en respectant l'ordre de préséance et annoncer dénomination, millésime à chaque convive dans le cas d'une grande table.

Ne pas oublier de servir la personne qui a goûté (selon la préséance).

Suivant la place dont on dispose, le support et la bouteille peuvent être laissés sur le guéridon ou sur la table.

Il faut éviter de donner un mouvement de rotation au support pour empêcher la goutte de tomber.

L'essuyer entre chaque convive.

Le support et la bouteille doivent toujours rester en position horizontale entre le service de chaque client.

DEBARRASSAGE DU GUERIDON

Sur un plateau, rassembler son matériel et le débarrasser.

Assurer le suivi du service.